Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 21 Luglio 1907 Num. 29.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 29 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ABA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. I. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* (in prep.) » — —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

CARRELLI PORTA SACCHI

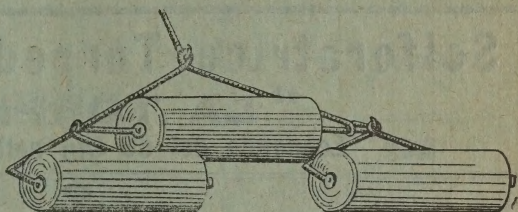
PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . .	L. 19 —
» » » » Parma . . .	» 23 —
» pesante, porta bauli, casse, ecc. .	» 46 —

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

Rullo Bucci in cemento armato

Ottimo per rullatura seminati, prati, nella semina di bietole, ecc. Il più economico e raccomandabile.

Prezzo Lire 50 pagam. anticipato
presso OTTAVI - Casalmonferrato.

TERMOMETRI PER USO AGRICOLO E DOMESTICO

Termometrografo Bellani a massima e a minima montati su legno lucido, lunghezza 25 centimetri . . . . L. 3,70

Termometro a minima (la minima temperatura cui è giunto l'ambiente resta segnata in modo fermo) . . . » 2,50

Termometro da appendere ai muri per locali agricoli, stalle, bigattiere, cantine, ecc., lunghezza 33 centimetri . » 0,50

Termometro a mercurio da applicarsi fuori della finestra con braccioli di attacco, lunghezza 20 centimetri . . . » 1,50

Termometro libero, in camicia vetro, scala fino a 100° C. a mercurio . . . . » 1. -

Dirigersi a **CASA OTTAVI - Casalmonferrato.**

Indispensabile per le case di campagna, ville ecc.

Fornelli a spirito denaturato (lo spirito costa 12 soldi il litro). In 8-10 minuti si fa bollire 1 litro d'acqua. — Chiedere listino 74 presso la Casa Ottavi.

SOMMARIO.

L'assicurazione di stato contro la grandine

Abbiamo promesso (1) di esporre ai nostri amici e lettori che son desiderosi e fidenti nell'assicurazione di Stato come è congegnato e come funziona l'istituto di assicurazione contro la grandine stabilito in Baviera colla legge del 13 febbraio 1884.

Nel regno di Baviera, nel quale predomina la piccola proprietà, l'esercizio di Stato dell'assicurazione era invocato dagli agricoltori già da trenta e più anni fa. Le discussioni cui assistiamo oggi in Italia sulla difficoltà dell'assicurazione, sui lauti guadagni attribuiti agli azionisti ed impiegati delle Società assicuratrici, sull'altezza dei premi, erano comuni in Baviera prima del 1875, nel quale anno fu per legge creata una Regia Camera d'assicurazione; e fu il primo passo verso la legge attuale,

(1) V. l'altro nostro articolo: « L'assicurazione obbligatoria contro la grandine » nel num. 25 (23 giugno) di quest'anno.

poichè si cominciava con esso a creare un ufficio speciale, cui fu affidata da principio l'assicurazione contro gli incendii, e che avrebbe più tardi potuto assumere il compito, più grave e delicato, dell'assicurazione contro la grandine.

Appena furon rese note le norme fondamentali di quella che doveva diventare la legge del 1884, sorse tra le persone competenti e il pubblico degli agricoltori una viva discussione, ed uno dei punti più controversi fu quello, cui accennavamo nel precedente articolo, della obbligatorietà dell'assicurazione. Ce lo dice il prof. Rodolico nel suo citato importante rapporto: alcuni erano contrarii all'intiera proposta dell'Istituto di Stato perchè temevano che esso avrebbe soppiantato gli istituti privati ed annientata la concorrenza. Altri combattevano vivamente il principio della libertà, propugnando l'obbligo diretto all'assicurazione, nell'opinione che, esteso l'istituto a tutti gli agricoltori, sarebbero stati tutti gli altri istituti costretti a rinunciare al loro esercizio. Chi non andava tant'oltre chiedeva l'obbligo indiretto, nel senso che, quando lo richiedessero i creditori fossero i debitori ipotecarii obbligati ad assicurarsi contro la grandine.

La maggioranza degli agricoltori finì per manifestarsi più favorevole alla assicurazione libera e a non creare condizioni per cui le compagnie private dovessero scomparire. E così fu, e, sotto questo punto di vista, i risultati furono favorevoli: poichè la concorrenza delle compagnie private rimase, e l'azione di queste, unita a quella dell'Istituto di Stato, che funge come calmiere, fecero progredire in modo grandissimo l'assicurazione contro la grandine, con sensibile vantaggio della piccola possidenza.

L'istituto d'assicurazione contro la grandine in Baviera è un istituto *pubblico* fondato sulla *mutualità*. Esso opera in condizioni di concorrenza, esige un premio fisso e paga

i sinistri sino alla concorrenza dei fondi disponibili. Ciò vuol dire dunque che gli iscritti debbono coi loro contributi sopportare le indennità e le spese d'amministrazione. Alle indennità e alle spese, ma non a tutti i danni che si verificano, perchè il premio d'assicurazione, come s'è detto, è fisso. Ma, in armonia col principio della mutualità, il detto premio è commisurato, per quanto è possibile, all'importanza del rischio, ed il socio che abbandona l'Istituto non ha diritto ad alcuna restituzione.

All'istituto lo Stato assegnò un capitale d'un milione di marchi, capitale attaccabile e rifondibile. I suoi interessi vanno in aumento del fondo di riserva il quale è un elemento compensatore per gli anni sfavorevoli, ed è sovvenuto anche della tassa d'entrata pei nuovi soci, e dagli avanzi che risultano dopo aver provveduto alle indennità ed alle spese d'amministrazione.

Allorchè questo fondo di riserva raggiungerà una certa somma, si dovrà provvedere ad una riduzione dei contributi dei soci.

Lo Stato concesse inoltre dapprima, all'istituto un'anticipazione annuale di 40.000 marchi. E questa va immediatamente a vantaggio degli assicurati in aumento delle entrate dell'istituto con cui si provvede alle indennità. Negli esercizii finanziarii 1892-93, 1894-95 e 1896-97 il governo, col consenso della Dieta, accordò una sovvenzione straordinaria annuale di 70.000 marchi, onde evitare la riduzione delle indennità a meno di 8 decimi dei danni stimati.

Ma anche questo non bastò perchè dal 1898 la sovvenzione annuale dello Stato fu portata a 200.000 marchi ed infine colla legge 10 agosto 1904 fu data una sovvenzione di 1.500.000 marchi per rafforzare il fondo di riserva.

La necessità di non affrontare rischi che avrebbero potuto compromettere sin da principio la vitalità dell'i-

stituto fu causa della disposizione per cui, mentre la legge non prescrive l'obbligo dell'assicurazione contro la grandine lascia nel tempo stesso libero l'istituto di respingere le domande d'assicurazione. Invero non potevasi non tenere conto delle cautele di cui giustamente circondasi l'industria privata, la quale stabilisce prudenzialmente, per singoli comuni e per singole contrade, un massimo, oltre il quale non accetta l'assicurazione. Così è per l'istituto di Stato, al quale si volle, dal legislatore bavarese, evitare il pericolo di riunire un rischio assai grave sopra una superficie sproporzionatamente piccola.

Tuttavia l'aumento del rischio è ammesso gradatamente in proporzione dello sviluppo progressivo dello Stato dell'assicurazione, e però la somma assicurata per una singola contrada da un singolo distretto può crescere sostanzialmente quando aumenta nello stesso tempo nel maggior numero delle altre contrade e degli altri distretti.

Risulta dallo studio della questione fatto dal prof. Rodolico e dalle fonti da lui consultate che l'istituto bavarese deve il suo ordinato sviluppo al massimo territorio e alla limitazione pei singoli comuni ad una determinata somma d'assicurazione, onde ripartire per quanto possibile ugualmente il rischio cui va incontro l'istituto stesso.

Tale, nelle sue grandi linee, il congegno dell'istituto di Stato bavarese. Le notizie qui date saranno probabilmente una delusione per molti che dell'assicurazione di Stato si fanno un' altra idea, molto più semplice, molto più radicale: essi — lo abbiam veduto — vorrebbero che lo Stato imponesse l'assicurazione obbligatoria per tutti, e che pagasse poi il cento per cento dei danni. Ora l'istituto bavarese è invece fondato sul principio della libertà, e, quanto alla liquidazione dei sinistri, ha pagato ora il 76 come nel 1891, ora il 67 come nel 1900, ora il 57 come nel 1903: e in media solo l' 80 0[0.

Eppure anche all'istituto, così come fu istituito e come funziona, vengono fatte in Italia serie obbiezioni. Il conte senatore Manassei, nelle tornate 1906 del Consiglio superiore di agricoltura riconosceva all'istituto di Stato bavarese il merito di operare come moderatore delle tariffe dei premi degli istituti privati ma osservava non essere affatto equo che i contribuenti non proprietarii sien tenuti a sostenere parte del costo d'assicurazione che dovrebbe invece gravare sui proprietarii stessi.

Tale è l'obbiezione principale che all'istituto fu fatta nella stessa Baviera: qualora in Italia ne venisse fondato uno simile, a questa censura un'altra più grave ed acuta si aggiungerebbe e verrebbe dalle molte provincie che poco si giovano ancora dell'assicurazione e non troverebbero giusto che il loro danaro venisse impiegato a beneficio di quelle ove l'assicurazione è più usata e più richiesta.

Lo abbiamo altra volta avvertito: il Consiglio superiore d'agricoltura si è dichiarato contrario all'esercizio di Stato, contro cui hanno scritto parole severe e soventi aspre economisti come il Boccardo, il Vivanti. Vedremo come si manifesterà su tale avviso il Consiglio superiore della previdenza che ha raccolto e sta raccogliendo elementi, ma non ha ancora affrontato la discussione del gravissimo tema.

Quanto al modesto avviso nostro, esso non è mutato da quello manifestato nel 1905 sulle colonne di questo giornale in una serie di articoli.

Noi esprimemmo allora la nostra fiducia in un istituto grande, immensamente grande, che operi su zone a confini vastissimi, essendo perfettamente logico che quanto maggiore è l'estensione considerata, tanto meno ammessibile sarà la generalità del danno. Vagheggiammo un istituto che oltrepassi i confini degli attuali Stati, divenendo competenza d'un ente internazionale.

E chiedemmo che questo fosse uno dei primi temi da studiarsi dall'istituto internazionale d'agricoltura, promosso dal nostro Re, che tutti gli Stati ormai approvarono sanzionando i deliberati della conferenza di Roma del 1905 e che speriamo di veder funzionare finalmente l'anno venturo.

E. Ottavi.

Rotazione d'erbai

L'importanza grande delle foraggere è ovunque riconosciuta; non tutti i climi e terreni, però, sono adatti alla loro coltura, od almeno a quella delle foraggere più redditive. In quella parte d'Italia ove il clima è troppo secco e caldo e in quei siti ove il terreno ha poca profondità, male od affatto vegetano i prati artificiali in genere, e specialmente i permanenti, che sono quelli sui quali, una volta possibili, molto si fa conto nell'alimentazione del bestiame dell'azienda. Difatti, conoscendo le esigenze, sia di clima che di terreno, dell'erba medica, della lupinella e della sulla, ben si comprende come in molte parti, non trovino le condizioni adatte alla loro migliore vegetazione. Ed è appunto in queste località che ha preso, od almeno deve prendere, molto sviluppo l'erbaio.

Anche però questa coltivazione ha degli inconvenienti, fra i quali citeremo quello della gran produzione verde ottenuta nell'annata, una volta tanto, quindi di avere foraggio fresco per poco tempo dell'anno, e la necessità assoluta dei *silos;* quello di comprendere molta superficie e quindi non sempre poterla trovare tutta adatta alla coltura, e di conseguenza alla relativamente grande estensione coltivata, quello di richiedere, se concimati, forti quantità di concime.

Pur senza escluderli, ma a complemento di essi, con inconvenienti minori e vantaggi maggiori, si potrà introdurre l'uso della *rotazione d'erbai.*

Una rotazione vera e propria, non mi consta sia mai stata adot-

tata; non considerando, naturalmente, per tali, gli esempi di successione di due o tre erbai, sempre entro un anno di tempo, che si hanno in Francia ed anche in qualche parte d'Italia, non aventi però affatto i caratteri distintivi che una rotazione regolare deve avere.

Si destina alla *rotazione* una superficie nell'azienda, il più possibile adatta allo scopo. Le piante da coltivarsi dovranno essere bene scelte, in modo che vengano alternate, come del resto è fatto per ogni qualsiasi rotazione, quelle che ammigliorano il terreno, con le altre che lo spossano; quelle che vogliono lavorazioni profonde, con quelle che si accontentano di lavori superficiali ecc. I risultati di alcune prove da me fatte nella bassa Marca, sono stati molto soddisfacenti; altre esperienze sono iniziate nel Viterbese.

Il numero di rotazioni che con le colture da erbaio si può combinare, è stragrande; però, in ogni sito si adotteranno quelle comprendenti piante che abbiano già nella località, data buona prova; fra le rotazioni poi, si sceglieranno quella o quelle che riusciranno più economiche.

Nella formazione di tali rotazioni, bisognerà essere guidati da alcuni concetti fondamentali.

Già stabilito che, per una ragione qualsiasi, non sia possibile il prato permanente, o anche essendo possibile, trovi delle condizioni così poco adatte, da crescer male e dare più che mediocri risultati, dovremo per la *rotazione d'erbai*, scegliere un appezzamento di terreno, buono e profondo e, se vi fosse la possibilità, anche per superficie assai ristretta, fornito di acqua di irrigazione, Queste saranno le condizioni migliori in cui si potrà stabilire la rotazione per ottenere risultati ottimi. Accontentandosi però solo dei buoni ed anche dei discreti, le esigenze saranno molto minori.

Nelle coltivazioni, poi, si alterneranno le leguminose con le graminacee e di tanto in tanto, non si farà mancare qualche sarchiata, od altra coltura richiedente lavori sufficientemente profondi.

Ogni anno, dalla stessa superficie di terreno, si potranno avere due ed anche tre raccolti, badando però sempre di non scegliere coltivazioni che impieghino a vegetare un tempo troppo lungo.

In tale scelta, ripeto, bisognerà tener molto conto di quelle piante che si sono già dimostrate adatte alla regione, negli erbai intercalari alla grande coltura, e che producono un buon foraggio. Saranno da scartare le coltivazioni richiedenti troppi lavori e soverchie cure, le quali, possibilmente, non dovranno cadere nei momenti di maggiore bisogno di mano d'opera per il resto dell'azienda.

Saranno ancora da evitare quelle piante troppo depauperatrici del terreno, od almeno usarle con parsimonia; e al contrario dovranno abbondare le ammiglioratrici leguminose.

La quantità di foraggio da prodursi in tal modo, sarà quella necessaria a completare la insufficiente razione degli animali fornita dalle foraggiere diversamente coltivate nell'azienda, od anche dovrà esser tale da poter aumentare il bestiame, per la quantità che si è prefissa. — I foraggi così ottenuti, con grande vantaggio, non solo potranno essere in parte affienati e consumati allo stato verde, come l'erba dei *silos;* ma si potranno somministrare allo stato fresco, appena falciati e per una gran parte dell'anno.

Le piante che faranno migliore riuscita, saranno quelle da erbaio, a più rapido sviluppo e adatte per località secche e calde

Fra le leguminose avremo:

la *veccia*, la *veccia villosa*, la *favetta*, il *trifoglio incarnato*, il *lupino*, il *mochi*, il *fien greco* ecc.

Fra le graminacee:

l'*avena*, il *miglio*, il *panico*, la *moha*, la *segale*, l'*orzo*, il *granturchino*, le *saggine* ecc.

Fra le crucifere:

la *senape bianca*, le *rape*, i *cavoli-foraggio* ecc.

Citerò due tipi diversi di *rotazione d'erbai*, già provati, ed in corso d'esperienza, che hanno già dato e ripromettono buoni risultati. Il primo è annuale ed il secondo biennale.

1° Esempio:

1. Favetta da foraggio.
2. Senape bianca.
3. Orzo.

Questa prima rotazione, dà tre raccolti all'anno; la si potrebbe ridurre a favetta, seminata di settembre, e orzo; in questo caso,

i raccolti sarebbero solo due; ma la favetta renderebbe molto di più.

La *favetta*, con lavorazione un po' profonda, si concima con tre o quattro quintali di perfosfato e, se del caso, con altrettanti di gesso e un po' di potassa. La si semina a novembre e si falcia verso marzo, o aprile. In aprile o maggio, dopo raccolta la favetta e fatta un'aratura superficiale, si semina la *senape bianca*, che a stagione favorevole, dopo un mese e mezzo, o due, si può falciare, cioè verso giugno o luglio. Ad agosto si semina l'eccellente erbaio di orzo, che si falcia verso ottobre o novembre, mese in cui si risemina la favetta concimata e così si ridà principio alla rotazione.

In discrete condizioni, si può avere una produzione complessiva, oscillante tra i 400 ed i 500 quintali di erba di buonissima qualità.

2° Esempio. — L'altro esempio è biennale, e comprende cinque colture.

1. Favetta.
2. Avena.
3. Senape bianca.
4. Veccia villosa.
5. Orzo.

S'intende che non è affatto da escludersi la consociazione di piante diverse, potendo riuscire, anche in questi casi, utilissima.

In questa seconda rotazione, naturalmente, il terreno verrebbe diviso in due parti uguali, e ammettendo che l'avvicendamento si iniziasse verso novembre, si avrebbero le disposizioni successive seguenti:

Anno d'inizio (ottobre novembre).

Favetta (semina).	Veccia villosa (semina).

1° Anno di rotazione.

Favetta (raccolta).	Veccia villosa (raccolta).
Avena.	Orzo.
Senape bianca.	Favetta (semina).
Veccia villosa (semina).	

2° Anno.

Veccia villosa (raccolta)	Favetta (raccolta).
Orzo.	Avena.
Favetta (semina).	Senape bianca.
	Veccia villosa (semina).

La *favetta*, con lavoro un po' profondo, con 3 o 4 quintali di perfosfato e se occorre con gesso o potassa, si semina in ottobre-novembre e si falcia a marzo-aprile.

Avena, segue la precedente, con lavoro poco profondo; si semina d'aprile e si falcia a giugno-luglio.

Senape bianca. — Anch'essa si accontenta di lavorazione superficiale; si semina in agosto-settembre e si falcia verso la fine d'ottobre.

Veccia villosa. — Questa coltivazione, riporta nel terreno un po' di ricchezza asportata dalle due precedenti colture. Anch'essa come la favetta, si concima con perfosfato, e, all'occorrenza, con gesso e potassa. Seminata a novembre, può fornire un primo taglio in aprile e un secondo a luglio.

Orzo. — Segue questo cereale, che lo si semina in agosto e si falcia verso novembre.

Cogliendo qualche coltura, si può seminare la favetta da settembre a novembre, in semine successive ed avere così prodotti continuativi (badando, se si hanno, alle dannosissime gelate invernali). — Un esempio sarebbe:

1. Mais quarantino o Saggine *da* maggio-giugno *a* luglio agosto.
2. Trifoglio incarnato *da* settembre ottobre *ad* aprile-maggio.
3. Miglio e Panico *da* maggio-giugno *a* luglio-agosto.
4. Favetta da foraggio *da* agosto novembre *a* dicembre-marzo.

La produzione complessiva media, per ettaro, che si può ottenere da questi due esempi di rotazione biennale, è di 400 a 500 quintali di erba; potendo salire e superare facilmente anche i 600 quintali, se sono favorevoli le condizioni pel granturchino e per la poco esigente veccia villosa.

Il metodo delle semine successive, consigliato per la favetta, può essere benissimo e con grandi vantaggi, adottato per altre colture e poter aver così una produzione verde continua per tutto l'anno.

Meglio che usare una sola di dette rotazioni, sarà di adottarne, in distinti appezzamenti, diverse, sì da ottenere produzione più svariata, più costante e più continua. Con i due esempi su accennati, si ha produzione verde, maggiore o minore, quasi in tutti i mesi dell'anno.

Le quantità di seme da spargersi alla semina, saranno naturalmente abbondanti, come quelle usate per gli erbai intercalari alla grande coltura, così da avere produzione rigogliosa e tenera.

Riepilogando, i vantaggi delle *rotazioni d'erbai* sia sui prati permanenti, sia sugli erbai soliti intercalari, diremo:

Le *rotazioni*, come si disse, sui medicai, sullai, ecc. avranno il vantaggio di accontentarsi di climi aridi e caldi e di terreni poco profondi e poco od affatto compatti.

Riguardo poi alla quantità di foraggi ottenibili, se la batteranno bene con un buon medicaio in zona non irrigua, il cui prodotto potrà complessivamente oscillare intorno ai 400 quintali d'erba, mentre che le rotazioni d'erbai, arriveranno, con relativa facilità, a detta cifra e la sorpasseranno. E' vero che la rotazione d'erbai è più costosa e per le lavorazioni e per le sementi; ma in caso di dubbio, un conteggio economico di confronto risolverà la questione.

Tutte le volte però che il medicaio, sullaio, ecc. non arriverà alla buona produzione suddetta, per trovarsi nelle suaccennate condizioni sfavorevoli, la *rotazione d'erbai,* sarà preferibile.

I vantaggi poi, di dette rotazioni sugli erbai della grande coltura, saranno principalmente i seguenti:

1° si potrà scegliere il terreno più adatto e siccome la produzione a ettaro è elevata, non ne occorrerà grande estensione; non sarà quindi troppo difficile trovarlo buono e abbastanza profondo;

2° si potrà avere per tutto l'anno produzione verde continua, ciò che potrà fare evitare l'uso dei *silos;*

3° in poco tempo si potrà avere dalla stessa superficie, forti prodotti e gran numero di raccolti, quindi altissima produzione della terra e agricoltura intensiva, con i vantaggi che ne derivano;

4° si avrà produzione svariata di alimenti, che saranno più appetiti dagli animali;

5° essendo il terreno lavorato e concimato di spesso, sarà sempre ben pulito dalle malerbe e non abbisognerà di lavori profondi, nè di forti concimazioni e vi sarà poca dispersione della fertilità accresciuta con i lavori, e apportata con i concimi;

6° causa ancora la svariata coltivazione, la produzione complessiva annuale sarà più costante;

7° per la stessa ragione si avranno, a piacimento, colture da consumarsi allo stato fresco; altre da infossarsi in *silos* e finalmente di quelle, come le vecce ecc. da fienarsi.

Naturalmente, prima che tali rotazioni siano introdotte, dovranno essere sempre sottoposti a conteggi economici, che dimostrino il loro vantaggio, sia sugli erbai in genere, sia sui prati permanenti, quando par questi non siano già stati dimostrati impossibili nella regione.

Posseggo ancora dati troppo insufficienti, per potere svolgere un conteggio approssimativo che dia un'idea il più possibile precisa, del costo unitario del foraggio così ottenuto. Non mancherò di raccoglierne e, all'occorrenza, di pubblicarli.

Dr. Leonardo Fanelli.

Note di stagione

Ciò che si dovrebbe fare e non si dovrebbe fare alla vite. — Frumento da semina.

Poche volte come in quest'anno ha detta la sua ragione il vecchio proverbio: se vuoi del mosto vangami in agosto.

L'incoltura della vite che pochi pratici trovarono utile, perde, indubbiamente, simpatie dove la siccità ha rovinato e rovina, i più promettenti raccolti. Vangare o sarchiare la vite, date le attuali condizioni è di assoluta necessità e i benefici sicuri.

Trascurare o rendere meno intenta in questi giorni, la lotta contro la peronospora e l'oidio può riescire fatale.

E non si badi solo al raccolto pendente ma si curi, quasi con maggior interesse, i tralci che daranno uva nel venturo anno.

Con la lotta odierna, ben condotta, si apparecchia la vendemmia pel 1908.

Errore, gravissimo, in cui molti cadono, quello di spampanare la vite in questa stagione.

È il modo per ridurre la quantità e per rovinare la qualità.

Un grappolo sprovvisto di pampani non darà mai un mosto zuccherino perchè manca del necessario laboratorio per le indispensabili trasformazioni.

Alla trebbiatura l'agricoltore intelligente nulla trascurerà per raggiungere l'obbiettivo a cui mirava quando mietè più maturo e tenne separati gli appezzamenti più belli per avere il seme per la futura campagna.

Al direttore della trebbiatrice chiederà la migliore possibile separazione e le cariossidi più sviluppate.

Procurerà di ottenere una più perfetta essiccazione e passato al vaglio lo mescolerà alla calce nella proporzione di un chilo di calce sfiorita per ogni ettolitro.

Riposto in uno dei più arieggiati granai settimanalmente disporrà perchè sia paleggiato.

E. PETROBELLI.

Perchè il raccolto dell'ulivo è biennale

Quest'anno l'ulivo ha *mignolato* bene e se pure vi è stata gran colatura, gli olivicultori attendono un ricolto buono; sperano che anche la mosca olearia sia clemente.

La stagione rigida prolungata, la scarsità di pioggie e l'annata *piena* sarebbero ad avvalorare tale fiducia.

Ho accennato ad annata *piena*, non per caso. Parlavo giorni sono con un agricoltore: — « Vorrebbe dirmi, mi chiese, perchè a differenza di altre regioni, nel Lazio ed altrove l'ulivo ha una annata *piena* di raccolto alla quale segue un' annata *vuota*? ».

Le cause, poichè il fatto non può rigorosamente parlando attribuirsi ad una sola, sono: La potatura irrazionale come causa determinante, in linea secondaria le concimazioni inadatte e le lavorazioni a lunga scadenza.

Vediamo d'intenderci.

Errore grave, per quanto riguarda la potatura, è quello di considerare l'ulivo addirittura come un albero da bosco anzi che da frutto. Tant'è che ogni 4 - 5 e più anni il proprietario *pratico* chiama nel suo oliveto potatori di altre località, i quali tagliano nei grossi rami. Essi tagliano sul serio, alla grossa, senza mise-

ricordia con tutta soddisfazione del proprietario o dell'affittuario che, dimentico delle regole d'arte, spera far tanta legna da ripagarsi le spese di potatura. Lodevole concetto!

A parte lo sviluppo di *carie*, di *rogna*, di *lupa* che consegue facilmente da un trattamento così barbaramente energico, è chiaro che tanto smembramento addizionato all'ampiezza delle ferite debba influire funestamente sulle funzioni fisiologiche della pianta dal che deriva uno squilibrio nella regolare produzione.

Mi si dirà: quali sono adunque i principii che formano la base della potatura razionale dell'olivo?

Il lettore vorrà forse esimermi dal ripetere queste norme raccolte in ogni trattato, chè se per il mio interlocutore era in obbligo di esaurire anche tale argomento, sarebbe sconveniente tediare ora con uno squarcio di testo.

Mi limito a far considerare che tali norme sono tuttoggi troppo sconosciute; mi ridurrò a ricordare come sia indispensabile che in ogni località dove si coltiva l'olivo si educhino potatori nel contado per evitare di ricorrere all'opera di chi, pur avendo una conoscenza speciale, applica, sopra varietà di olivi che non conosce una forma di potatura che, utile nella sua località, può per l'opposto riuscire irrazionale per un'altra. Ora avviene che pur restando fermi nei principi generali di potatura, la pratica locale possa dettare utili modificazioni che il clima, la varietà, il suolo consentano. Modificazioni che pur essendo il risultato di un lungo studio sono preziose unicamente per quella data località.

Si sa che l'olivo fruttifica sui getti di due anni; tale conoscenza è di capitale importanza. Si sa ancora, che quando si mantiene alla pianta un numero esorbitante di rami a frutto i raccolti sono biennali, non solo, ma i frutti essendo troppo numerosi rimangono assai piccoli e rendono poco olio. Sappiamo inoltre che i rami verticali non portano frutti a differenza degli orizzontali o pendenti che sono i più fruttiferi. Occorre aver bene presente queste nozioni.

L'olivo è pianta a frutto annuale. Ciò non è una scoperta.

È erroneo, dicono gli autori, considerarla a frutto biennale.

Quando la potatura venga fatta annualmente dopo la raccolta del frutto da chi sappia distinguere i rametti di due anni da

quelli dell'anno in corso, quando si tolgano diligentemente i polloni, i succhioni, i rami secchi, mantenendo alla chioma la forma scelta dettata dall'esame della varietà, del terreno, della esposizione, dell'altezza a cui vegeta la pianta, allora si avrà una produzione regolare annuale che supererà sicuramente il prodotto medio attuale.

Scrive l'*Aloi* che laddove la raccolta delle olive viene eseguita *abbacchiando* ovvero battendo i rami con pertiche, si rovinano o si troncano i teneri rami sviluppati nell'anno, forniti di gemme che dovrebbero fruttificare nell'anno seguente, nel quale per conseguenza non si avrà raccolto.

Ma nel Lazio la raccolta si fa a mano, perfettamente, eppure in un periodo di quattro anni si ha un raccolto buono, uno medio e due nulli o scarsissimi. Evidentemente qui è tutta questione di potatura a lunghi intervalli.

Viene l'anno di *piena:* si ha un gran numero di rami a frutti, i fiori allegano e le piante si caricano di olive. Troppa grazia, mi si conceda, troppa carne al foco! Tanto prodotto iniziale non potrà avere dalle radici e dalle foglie gli umori necessarii per una totale maturazione. La pianta verrà pertanto sforzata ed esaurita mentre si otterranno olive piccolette e di poco reddito. E la pianta spossata, è logico ritenere, vuole riposo e l'anno seguente non fruttifica, o dà una miseria.

Il rimedio? Ripeto, la potatura annuale che lascierà tanti rami fruttiferi per quanti ne comporta la vigorìa della pianta. Si avrà così una quantità minore di frutti che in compenso verranno grossi, maturi e daranno maggior resa in olio. L'anno dopo se ne avranno altrettanti e così di seguito, con aumento sensibile di reddito.

Mi si obietterà che la spesa enorme di mano d'opera è incompatibile con lo scarso profitto attuale. E sfido! Fin quando si dovrà ricorrere a mano forestiera e non si avranno abili potatori in casa, fin quando si speculerà sulla raccolta del legno adoprando la scure in luogo di quel certo *temperino* che predicava il *Ridolfi*, fino allora, dico, l'obiezione potrà reggere .....

Mi si opporrà che vi sono varietà quale la *Marsella*, che a differenza della *Vernina*, e della *Rosciola*, fruttifica quasi tutti gli anni e che la questione sta tutta nella varietà.

Errore. L'eccezione sta a provare l'asserto. La ragione è che la *Marsella* produce olive più grandi e quindi mai in abbondanza ed avendo inoltre molta tendenza a *sfilare* mantiene da sè stessa l'equilibrio di produzione.

Ben anche mi si dirà che torna comodo avere produzione biennale, per un risparmio complessivo di raccolta e di lavorazione, trattandosi di operare in uno, quando per l'abbondante prodotto ne vale la pena. Ma il ragionameuto è indotto dallo stato attuale di cose, e se si deve sdegnare di oprare per il meglio per non sacrificare il proprio riposo e la quiete, tanto vale scuotersi dagli stivali la polvere dell'agricoltore e darsi alla vita contemplativa.

Dovrei accennare alla seconda causa: alle lavorazioni del terreno ed alle concimazioni che eseguite, se pure lo sono, a lunghi periodi di tempo con perticara e abitualmente con concimi di pronta azione favoriscono la superproduzione di un anno a scapito dei seguenti.

Chi non sa che l'olivo vuole, generalmente, concimazioni a lenta azione? Gli si dà nulla, più lenta di questa non ce n'è.

Se non che, mentre si è propensi a spendere danaro molto e cure minuziose per altre colture, quale ad esempio la vite, troppo si nega all'olivo; si ritiene da taluni che esso debba dar frutto spontaneamente e senza cure. Il che vuol dire che in olivicultura molto cammino vi è ancora da fare e per molte contrade.

Aveva adunque torto chi scriveva: *Olea prima omnium arborum est?*

Dr. Andrea Cravino
Cattedra ambul. di agr. di Albano Laziale.

Appunti sul pioppo

Il Pioppo piramidale si riproduce per talea?

Nei trattati di agronomia di una trentina di anni fa si legge che il Pioppo piramidale al pari del Bianco e del Tremulo non si riproduce per talea e tale asserzione è ripetuta nei libri moderni, anche modernissimi.

Ciò è falso; i primi autori scrissero evidentemente senza una

base sperimentale; quelli che seguirono non si curarono di verificare l'esattezza di tale affermazione e l'errore è diventato per così dire ereditario.

Infatti nella pianura padana dove il piramidale è più largamente coltivato non lo si riproduce che per talea; nessuno pensa a valersi dei semi i quali per giunta da noi neppure si hanno giacchè, come afferma il Breton-Bounard, in Europa esistono soltanto gli esemplari maschili (si sa che il Pioppo è pianta dioica) non è femminile. Quindi è impossibilitata in modo assoluto la produzione del seme.

Basterebbe questa conoscenza per convincerci che per mantenere la specie non c'è che la talea. Non per persuaderci di quanto affermiamo, ma per nostro uso particolare piantammo in vivaio un considerevole numero di talee di Pioppo piramidale; il terreno è ordinariamente adibito a pioppi e non vi prodigammo cure speciali. L'attecchimento è stato del 94 per cento; le sei fallanze non ci dicono di certo che il piramidale rifugge dalla riproduzione per talea.

∴

Il Pioppo bianco può prosperare in bosco fitto?

S'afferma pure da agronomi e forestali che il Pioppo bianco non può vivere in bosco fitto, ma ama di stare isolato. Anche noi avevamo questa credenza fino al giorno in cui potemmo osservare l'opposto. Infatti nel territorio di Massa visitammo ultimamente splendidi boschi di Pioppi bianchi così belli e rigogliosi quali di rado ne vedemmo dei simili.

Gli alberi sono posti ad una distanza conveniente ed a causa della fittezza della piantagione i tronchi si mantengono nudi di vegetazione fino alla chioma. Questi per di più sono diritti correggendosi così naturalmente il difetto che ha il Pioppo bianco di crescere un pò tortuoso.

∴

Quale è il turno di massima convenienza per un pioppeto?

Le cartiere italiane consigliano di tagliare i pioppi in un'età che varia dai 12 ai 15 anni. Questo criterio è naturalmente seguito dai coltivatori ma su di esso si può fare qualche consi-

derazione. Ben si intende che noi consideriamo qui il Pioppo esclusivamente nei rapporti con la fabbricazione della carta.

A priori si deve escludere che detto turno possa essere allungato per due ragioni: primo perchè da 12-15 anni in sù l'accrescimento annuo è piccolo paragonandolo ai periodi antecedenti; secondo perchè ingrossandosi il tronco esso indurisce, la parte centrale duramifica quindi l'industria cartaria non può valersene più. Si tratta invece di stabilire se converrebbe abbattere le piante prima di tale epoca. Tale fatto è subordinato:

1° all'incremento legnoso annuo;

2° al prezzo superiore che eventualmente potrebbero pagare le cartiere i tronchi molto giovani.

Per il primo punto si hanno pochissimi dati al riguardo; sarebbe necessario che le osservazioni venissero ripetute in più luoghi per poter dare ad esse un carattere generale. Esse sono molto semplici e non dovrebbero essere trascurate dall'agricoltore intelligente che dovrebbe portare il suo contributo alla soluzione di un problema al quale egli può essere interessato.

È così facile constatare anno per anno di quanto crescono i suoi pioppi; basta un metro a nastro ed un pezzo di carta. D'altra parte se ciò si facesse in parecchie zone, gli studiosi avrebbero a loro disposizione un largo materiale di fatti che non possono procurarsi in altro modo. Da parte nostra iniziammo già queste ricerche ma per giungere a qualche cosa di concreto abbiamo bisogno di una larga cooperazione. Lo scopo di queste ricerche si è di stabilire a quale età corrisponde il massimo accrescimento legnoso; in base a questo criterio essenziale si deduce la convenienza massima della piantagione.

Noi crediamo che le cartiere potrebbero pagare un prezzo maggiore i tronchi molto giovani i quali in confronto dei vecchi danno una resa in pasta superiore e di migliore qualità. Superiore perchè non si ha per essi scarto sia per la parte di legno guasta sia perchè non essendosi neppure iniziato il processo di duramificazione, i tronchi possono essere utilizzati tal quali sono.

La convenienza maggiore di adoperare tronchi perfetti e tenerissimi dovrebbe essere maggiormente sentita dagli stabilimenti che producono pasta meccanica e che sono i più.

Da quanto abbiamo detto se ne deduce che non c'è contrasto di interessi fra cartiere ed agricoltori, il mutuo accordo ed il comune interessamento porteranno grandi vantaggi all'industria nazionale.

VINCENZO FEDELE.

Libri nuovi

Prof. G. GAROLLO — *Dizionario biografico universale* in 2 volumi a due colonne, di complessive pagine 2128, eleg. legati — L. 18. — Ulrico Hoepli, editore, Milano, 1907.

Il Dizionario biografico universale del prof. Gottardo Garollo è sicuramente un libro utilissimo di consultazione per tutte le questioni che si possono presentare nella conversazione e nella lettura riguardo alla storia civile e religiosa, alla letteratura, alle scienze ed alle belle arti. Anche agli agricoltori istruiti, che amano tenersi al corrente degli avvenimenti maggiori e delle personalità più in vista, questo libro è indubbiamente prezioso.

MINISTERO D'AGRICOLTURA. — « *Usi mercantili italiani* » Parte I. Roma, tipografia Bertero 1907.

Il Ministero Cocco-Ortu aveva disposto di raccogliere sistematicamente gli usi commerciali, accertati dalle varie Camere di Commercio, per soddisfare un'esigenza da lungo tempo affermata dalla dottrina e dalla pratica, costituendo un necessario complemento del Codice di Commercio. Il lavoro consterà di tante parti quanti sono i principali gruppi di merci contrattate. In questi giorni venne pubblicata la prima parte del lavoro. Questa contiene gli usi del commercio del bestiame, raccolti ed ordinati a cura del dott. Giovanni Belli vice-segretario all'ispettorato Generale del commercio. É un lavoro pregevole esposto con criteri giuridici che riesce di utilità notevole ai commercianti.

A. M.

Briciole.

Buoni prezzi di pesche precoci.

« Il 12 giugno — così ne scrive Mancini — presso un fruttaiuolo amico vidi in Roma un bel cesto di pesche *Amsden:* domandai a qual prezzo sarebbero state vendute.

— Tre lire il chilo — mi rispose l'amico.

— E trovate compratori a questo prezzo?

— Altro che! É la merce che manca, non gli acquirenti.

— E d'onde provengono?

— Dal Napoletano?

— E quanto vi costano?

— Circa due lire il chilo condotte qui ».

Questo rapido dialogo dimostra chiaramente che cosa si può guadagnare a coltivare frutti precoci, e dimostra sopratutto che il mercato interno ne assorbe qualsiasi quantità.

O perchè dunque non dedicarsi a queste colture sì redditizie dov'è possibile?

∞

Due, anzi tre mezzi pratici per prevenire i danni della secca nel granturcheto.

La secca — ecco il grande nemico del granturco, specie nel meridionale, dove difetta quasi dappertutto l'irrigazione.

Ecco ora alcuni metodi pratici ed efficaci per opporsi ai danni predetti.

1° Il lavoro profondo. Questo è il mezzo sovrano per prevenire i danni del secco. Esperimenti di confronto fatti nel meridionale attestano questo:

a) che il granturco coltivato a 25 centimetri di profondità perde il 50 0[0 del prodotto per effetto del secco.

b) che a 40 centimetri di profondità la perdita è appena del 25 per cento.

c) che a 65 centim. (tre fitte di vanga) la perdita si riduce appena al 5 0[0.

Ma oltre che col lavoro profondo, la secca si evita anche col *sovescio*. Provate a seminare granturco sopra un buon sovescio di lupini, di favetta o di veccia, ed anche che non venga una goccia d'acqua dal cielo ne avrete sempre un buon raccolto.

Infine l'ultimo mezzo per attenuare i danni del secco è quello di somministrare al granturco in due riprese chilog. 150 di *nitrato sodico* per ettara.

Il nitrato, oltre essere il re dei concimi azotati ha anche questa specialità di essere cioè deliquescente, cioè di assorbire l'umidità atmosferica e quindi di mantener fresco il terreno.

I granturcheti concimati con nitrato si mantengono vegeti e freschi anche nel colmo dell'estate.

∞

Seminare senape bianca sulla rottura delle stoppie.

Ecco una pianta raccomandabile, specie nel meridionale, come ottimo erbaio autunno-vernino.

La senape bianca (*senapis alba*) seminata ora su semplice aratura in ragione di 15-20 chilog. di seme nudo per ettara, fornisce in autunno un ottimo foraggio per bestiame particolarmente bovino.

È pianta rustica che resiste abbastanza bene anche alla secca

Nel mezzogiorno è molto usata e merita di essere diffusa.

∞

Mezzi semplici per serbare il grano nei granai.

La disinfezione del granaio con cloruro di calce, col fumo di zolfo o colla formalina non basta ad impepire lo sviluppo d'insetti parassiti nel granaio.

Imperocchè i germi di questi insetti sono portati nel granaio col grano stesso.

Bisogna pertanto impedirne lo sviluppo.

Ciò si otterrà:

a) col far asciugare bene il grano prima di riporlo in granaio;

b) col mantenere nell'ambiente una temperatura non troppo elevata favorevole allo sviluppo dei parassiti.

c) col mettere entro i cumoli di grano — che debbono essere mantenuti bassi onde non si riscaldi — dei pezzetti di canfora, il cui odore acuto, penetrante è il principale nemico degli insetti granivori. O, meglio, col mettervi qua e là delle boccette chiuse da un pezzo di tela, piene di solfuro di carbonio.

∞

I trasporti delle materie utili all'agricoltura in Italia.

Che in Italia questi trasporti siano cari anzi carissimi è risaputo da tutti.

Ecco a riguardo alcuni esempi pratici fornitici dal nostro Mancini.

Un quintale di *panello di lino* del valore in fabbrica di L. 18 da Sanpierdarena a Ceccano (chilom. 700) costò L. 5,25 di trasporto cioè il 30 0[0 del suo valore.

Un quintale di *sangue-melassa* del valore in fabbrica di L. 13, da Milano a Ceccano (chilom. 770) costò L. 4,20 cioè il 33 0[0 del suo valore.

Un quintale di *burlanda* essiccata da Padova a Ceccano (chilometri 820) del valore in fabbrica di L. 8 costò trasporto L. 5,20 cioè il 45 0[0 del suo valore!

Tutto ciò a carro incompleto.

A carro completo un quintale di gesso da Bologna a Ceccano (570 chilom.) del valore in fabbrica di L. 1, costò L. 1,05 di trasporto, cioè il 105 0[0 del suo valore!

Un quintale di zolfo da Bellisio a Ceccano (chilom. 440) del valore in fabbrica di L. 13 costò — non ostante la *tariffa speciale* di cui gode — L. 2,60 di trasporto a carro completo (circa 20 0[0) ed a carro incompleto L. 4,10 cioè il 31 0[0 del valore.

E fermiamoci qui.

Ecco ora quello che qualcuna di queste stesse materie avrebbero pagato all'estero per eguali distanze.

∞

Ciò che si paga invece all'estero.

Il panello lino, per esempio, per 700 chilom. di percorrenza, avrebbe pagato a quintale:

in Francia L. 3;
in Austria-Ungheria L. 2,50;
in Isvizzera L. 1,70;

cioè con una differenza in meno sulle nostre tariffe del 30 al 65 0[0.

Un quintale di gesso — materia povera — avrebbe pagato per chilom. 570:

in Francia L. 0,60;
in Austria-Ungheria L. 0,40;
in Isvizzera L. 0,30;

cioè dal 40 al 65 0[0 in meno di noi.

Questi esempi crediamo che bastino a dimostrare come l'agricoltura sopporti in Italia un'altra tassa *indiretta* gravosissima che ne ostacola lo sviluppo e come sia urgente provvedere per attenuarla, se vogliamo far sì ch'essa possa reggere al confronto dell'estero.

∞

Un ingiusto trattamento degli zolfi nei riguardi delle tariffe di trasporto.

Giacchè siamo in argomento, che è anche di stagione, vogliamo

rilevare un ingiusto trattamento che viene fatto agli *zolfi semplici in polvere* nelle vigenti tariffe ferroviarie.

Ad essi l'Amministrazione si ostina a negare la tariffa di favore *109 B* che viene invece concessa agli *zolfi ramati.*

Ciò porta che, mentre un quintale di zolfo *semplice*, per esempio, per 440 chilometri di percorrenza paga L. 2,60, un quintale dello stesso zolfo ramato paga sole L. 1,80.

Perchè questa differenza di trattamento per due materie uguali che servono allo stesso uso?

L'Amministrazione vorrebbe giustificare sostenendo che gli zolfi semplici senza aggiunta di solfato di rame servono anche per uso industriale, oltre che per quell'agricolo. E sia.

Ma, volendo fare questa distinzione tra agricoltura ed industria, non si potrebbe ricgiedere allo speditore la dichiarazione che lo zolfo serve per uso agricolo, applicando così a tutti i zolfi ramati o no la tariffa ridotta?

La cosa ci sembrerebbe giusta e ragionevole.

∞

La vigilanza governativa sulle Cattedre ambulanti.

La leggina sulle Cattedre ambulanti, testè votata dai due rami del Parlamento, mentre soddisfa i cattedratici che ne furono i principali artefici come Fileni, Gori Montanelli ed altri, specie delle Cattedre meridionali, ha destato qualche seria preoccupazione nel gruppo settentrionale, anzi più precisamente emiliano. Professori valorosissimi come Bizzozzero, Zago, Marozzi non ritengono utile nè necessaria l'alta vigilanza governativa, di cui parla l'art. 3 della legge. Si andava tanto bene così! — essi dicono.

Crediamo che le preoccupazioni degli egregi amici nostri non siano pienamente giustificate. Possiamo assicurarli che nelle loro cattedre non si muterà nulla.

Il regolamento chiarirà ogni cosa, e nella commissione del regolamento verranno, pare, chiamati alcuni professori.

∞

Invece della noria e del cavallo, la pompa a catena e il motore a benzina.

Nel nostro orto a S. Ambrogio avevamo una antica noria pel

sollevamento dell'acqua di irrigazione, noria mossa due volte al giorno da un cavallo al maneggio.

Abbiamo sostituito alla noria una pompa a catena, di quelle che scendono a qualunque profondità, ma semplicissime e che portan su un'enorme quantità d'acqua. E abbiamo azionato la pompa con un motore a benzina Vermorel 3 HP.

L'impianto funziona da due settimane ottimamente: si ottiene in meno di metà tempo una quantità d'acqua quale si aveva prima.

Naturalmente il cavallo è stato... messo a riposo, anzi venduto. Era un motore lento e... mangiava sempre, anche quando o per pioggia o per la stagione non c'era bisogno di lui.

Il motore invece mangia soltanto le poche ore che lavora, e dà un lavoro molto più rapido e intenso. REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Splendidi progressi della cooperazione nel Padovano.

La provincia di Padova, una delle primissime per tutto ciò che è progresso agrario, deve in gran parte questo suo magnifico risveglio, e questo continuo e sempre più evidente miglioramento a quella benemerita istituzione che è il Sindacato agrario padovano, diretta dall'instancabile prof. ing. Teodoro Gruber, e presieduta dallo studioso ed attivissimo ing. Giuseppe Trieste.

La relazione letta dal presidente all'assemblea generale dei soci, che ebbe luogo il 6 corr. è prova dei nuovi progressi conseguiti dal sindacato nel suo diciasettesimo anno di esercizio. Basteranno alcune cifre a darne la prova.

Le materie fornite nel 1906 salirono a Q. 86642 con un aumento sul precedente esercizio di Q. 3436. L'importo degli acquisti fatti per i soci sale a L. 864,073 che diviso per 4474 ordinazioni da una media di L. 193,15 per commissione.

I servizi di cassa e delle operazioni di credito agricolo si svolsero con somma precisione a merito della spettabile Cassa di risparmio diretta da quel valoroso funzionario che è il cav. avv. G. Dandolo.

Anche nel 1906, i dati riferibili alle operazioni di credito agricolo riescono assai confortanti: l'importo complessivo delle sovvenzioni ammonta a L. 269.117, cioè a circa un terzo del costo delle materie fornite, e a 708 il numero delle richieste che ebbero risposta favorevole, delle quali solo 49 superarono le L. 1000.

Il numero dei soci, che al 31 dicembre 1906 risultava di 1389, tenuto conto di tutte le eliminazioni per morte, insolvenza ecc., aumentò di 62 nuovi iscritti nel 1° semestre del corrente anno.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Fino al 30 corrente è aperto il **concorso** al posto di **assistente** con lo stipendio di L. 2000 e di assistente enologo con lo stipendio di L. 1500, presso la **Cattedra ambulante** di agricoltura di **Lecce.**

⁂ Fino al 31 corr. è aperto il **concorso** al posto di **assistente**, con lo stipendio di L. 1500 per la sezione di **S. Sepolcro** della **Cattedra ambulante** di agricoltura e zootecnia della provincia di **Arezzo.**

⁂ Pure fino al 31 corr. è aperto il **concorso** al posto di **direttore** della **Cattedra ambulante** di agricoltura di **Albenga** collo stipendio di L. 2.200, e aumento del decimo pei primi tre quinquennii.

⁂ L'Accademia ed il Comizio agrario di Fermo bandito un **concorso** fino al 31 ottobre per un progetto di **contabilità agraria** facile, piana adatta per piccoli o medii poderi a mezzadria nelle Marche. Possono concorrere soltanto scrittori delle Marche. Vi sono tre premii da 150, 100 e 50 lire.

⁂ L'ufficio provinciale di agricoltura di Bologna ha bandito un **concorso** con premi di 250, 200 e 50 lire per coloro che pianteranno nel modo più razionale il maggior numero di **pioppi** a scopo industriale. Il concorso è per la prov. di Bologna.

⁂ La Cattedra ed il Consorzio agrario di **Pavia** hanno indetto per l'ottobre una **mostra campionaria** di **riso** e granoturco, escludendo per quest'ultimo i quarantini ed i cinquantini. Vi sono premii in medaglie d'oro d'argento dorato e argento.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ Delle **prove sperimentali di mietitura meccanica** si sono avute, per iniziativa dell'ufficio tecnico agricolo sardo di Sanluri, a Sorso (Sassari) presso il sig. Romolo Marogna, a Cagliari (R. Scuola di viticoltura e d'enologia), a Serramanna dai sigg. Aurelio Cixì e Bartolommeo Medda, a Samassi dall'enot. Luigi Serra-Ledda, a Sanluri, a Furtei, a Villamar e Villafranca (Amministrazione del credito fondiario sardo) con la mietitrice-legatrice Mac-Cormick. Anche la mietitura meccanica sta prendendo posto in **Sardegna** nelle regioni che lo consentono, aiutata specialmente dall'esodo delle braccia per l'emigrazione.

Malattie ed avversità.

⁂ Servin e Brandi, nella *Revue oleicole* n. 8, dicono che si combatte bene la **fumaggine dell'olivo** e la coccimiglia che ne è causa prima irro-

rando in luglio gli alberi con emulsione di sapone nero Kg. 1,500, petrolio litri 3, carbonato di soda commerciale Kg. 3, acqua litri 100. Bisogna trattare il disotto delle foglie, dove stanno più specialmente le giovani coccimiglie. Un operaio può trattare in media da 25 a 30 alberi per giorno, con un ettolitro di poltiglia.

Colture speciali.

⁂ Il valente giardiniere G. Lanteri mostra, anche col sussidio di una fotografia, nell'*Agricoltura ligure* 133, i persuasivi effetti della **concimazione chimica** sulle piante di **margherita** (*Anthemis frutescens*). I migliori risultati si ebbero concimando ogni pianta posta in vaso da 20 c.mtri di diametro, con 10 gr. di perfosfato, 5 di cloruro potassico e 10 di nitrato sodico dato però quest'ultimo in due volte. La fotografia mostra la cospicua fioritura ottenuta in piante così concimate.

⁂ Pei paesi dove la **siccità** impedisce coltivazioni di **piante da fiore** comuni, il Lanteri suggerisce di ricorrere a piante resistenti alla siccità e che pure danno buon reddito. Tra esse consiglia la *Phylica ericoides*, una ramnacea che dà steli fioriferi adatti molto per bouquet e che ha incontrato nell'esportazione. È un arbusto che vien alto 50-60 cent., si moltiplica per talee fatte al principio d'aprile, lunghe 8 cent.; spogliato del terzo inferiore delle foglie, si mette in terrine, poi si trapianta quand'ha radicato. (*Agr. lig.* 133).

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. De Carolis riferisce nell'*Avvenire agricolo* n. 6 di un'esperienza fatta alimentando delle **vacche** con foraggio fresco di **senape bianca,** in confronto al solo fieno. La produzione del latte in quelle che ebbero senapa gradualmente aumentata, fu maggiore di circa un litro al giorno, in paragone alle vacche che ebbero fieno. La senapa non impartisce odori cattivi al latte. Bisogna però falciarla al mattino per il pomeriggio, oppure la sera per il mattino in modo che appassisca un po'.

⁂ Il medesimo foraggio di **senapa** fresca di cui si parla sopra, fatta analizzare al Laboratorio chimico di Parma, mostrò questa **composizione** percentuale, quando l'erba non era ancora in fiore, ma già sviluppata assai: acqua 91,6, ceneri 1,8, fibra greggia 1,89, estrattivi inazotati 3,65, sostanze proteiche 0,81, grassi 0,25 (*Avvenire agricolo*, 6).

Questioni diverse.

⁂ In questi giorni si è costituita una società anonima col capitale di lire 100.000 sotto la ragione « Società anonima italiana pel **commercio** delle **ova** » fra le ditte seguenti: Marcheselli, Bernardinelli e C. di Verona, Anselmi e Monostà di Piacenza; cav. Campogrande di Bologna; cav. Dolci di Verona; cav. Giovanni Grignolon di Padova; Kleflsch di Pordenone; cav. Lacchin di Sacile; Marchiori di Lendinara; Polenghi di Codogno. Presidente del Consiglio di Amministrazione cav. Erminio Marchesetti, consigliere delegato cav. Pietro Campogrande.

⁂ Per lodevole iniziativa del dott. Calzolari, della cattedra agraria ambulante di Castiglione delle Stiviere, si è costituita una **Unione** dei **consorzii agrarii cooperativi mantovani,** con sede in Mantova, per provvedere agli acquisti collettivi, per intendersi sulla uniformità di prezzi e di vendita, per accrescere la propaganda cooperativa. Per ora fanno parte dell'Unione i consorzi di Castiglione, Quistello, Pegognaga e Viadana.

⁂ Un **Consorzio agrario cooperativo** si è costituito il 26 scorso giugno a Serramanna (Cagliari) al rogito del notaio dott. Efisio Serra, con 77 soci aderenti. Comprende i comuni di Serramanna, Samassi, Serrenti, Nuraminis e Villasor; le azioni sono da L. 20 ciascuna. É una delle belle e nobili iniziative dell'enotecnico sig Giuseppe Dessè, direttore dell'ufficio tecnico agricolo di Sanluri, e venturo direttore del Consorzio. Anche la **Sardegna** si muove sul cammino della cooperazione.

DOMANDE ED OFFERTE

Sarebbe disponibile una copia dell'*Enciclopedia agraria* di Barral e Sagnier. Rivolgersi al cav. E. J. presso il *Coltivatore.*

Una associazione di proprietari del Mezzogiorno, sorta con intendimenti di tutelare equamente e pacificamente i rapporti tra agricoltori e contadini, specialmente di fronte al rincrudire degli scioperi agrari i quali non sempre si propongono uno scopo puramente economico, cerca un direttore colto, energico, esperto di simili questioni.

Si cerca, per un importante centro vinicolo meridionale, un laureato in agri coltura che fondi e diriga un consorzio agrario d'aquisti.

Frumento Rosso olona o **Varesotto** originario speciale da semina, il migliore per robustezza, rusticità, e resistenza alle malattie: stelo eretto di difficile allettamento, spighe con barba grosse e ripiene, garantito selezionato ed accuratamente svecchiato produzione dell'azienda agricola Attilio Brioschi di Oltrona San Mamette, premiato con medaglia d'argento del Ministero d'A. I. C. all'esposizione-concorso di Erba 1906.

Prezzi: Per quantitativi superiori ai 100 Kg. L. 0,30 al Kg.
» » inferiori » » » » 0,32 » »

Tele escluse — pagamento contro assegno — campioni gratis a richiesta.
Sollecitare ordinazioni alla premiata Casa agricola Ezio Cavallini, 13 piazza Roma - Como. 3-1

Cercasi proprietà possibilmente nell'Umbria o nel Lazio con abitazione padronale del valore di 200-250 mila lire da pagarsi metà subito, metà a rate, meglio se gravata di mutuo fondiario ammortizzabile.
Rivolgersi all'*Ufficio agrario*, via Sistina, n. 149, Roma.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.
Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 140 - *Roma.*

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente della Brettagna.
Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

Per Agenti di Campagna, direttori di cantine, capicoltivatori, rivolgersi alla *Federazione Nazionale* dei Licenziati R. Scuole agrarie e di Enologia — *Casale Monferrato.*

Da vendere, veramente d'occasione, filtro quasi nuovo, in ottimo stato sistema Albach — Dirigere offerte Casa Agricola Ottavi, Casale Monferrato.

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e

grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Frutta per farne vino? Non è meglio per esportazione? *(A seguito della risposta alla Cattedra di G.).* — Il *Coltivatore* del 23 giugno, in risposta a una domanda della Cattedra ambulante di G., contiene un articolo nel quale indica a codesta Cattedra diversi libri sulla preparazione di vini di frutta, fra i quali un vecchio opuscolo del Sormanni, insegnando il modo di preparare vino *con ciliege, lamponi, pesche, ecc.*

Sarebbe una infelicissima ispirazione se una cattedra ambulante insegnasse la fabbricazione *dei vini di frutta.* Anzitutto in un paese dove c'è pletora di vino d'uva, a che pro pensare a creargli dei succedanei? Poi, dal punto di vista economico, la cosa manca completamente di opportunità. Dei lamponi l'Italia ne importa, le pesche hanno sempre trovato la via dell'esportazione e quanto alle *ciliege*, il *Coltivatore* nel medesimo numero del 23 giugno contiene un articolo sulla loro esportazione. La domanda di questo frutto è stata vivissima quest'anno. Essendosi trovati nuovi sbocchi per l'esportazione delle ciliege, posso garantire che il loro avvenire è assicurato.

Come il *Coltivatore* dice benissimo, il ciliegio non è pianta esigente nè per terreno nè per coltura; quindi se la cattedra ambulante in questione vuol render servizio agli agricoltori della sua regione, *li consigli di piantar ciliegi*, rimpiazzando con quest'albero le cattive piante da frutto che eventualmente vi si trovassero e di cui intendeva probabilmente utilizzare il frutto facendo del vino. Chi avrà *poi ciliege da vendere*, potrà rivolgersi alla Società Cirio a S. Giovanni a Teduccio, presso Napoli. Questa Società, la quale ha acquistato quest'anno ciliege in tutto Italia, *è in grado di comprarne qualunque quantità.* La vendita di questo frutto è dunque assicurata, purché sia precisamente della qualità indicata nel *Coltivatore*, ossia ciliege a frutto grosso, color rosso vinoso, polpa dura, osso piccolo resistente, chiamate volgarmente " ravonne „ o " raffioni „ o " graffioni „.

Roma, luglio 1907. JAMES AGUET.

Contro le mosche sul bestiame. (*Risp. al sig. E. F. di G.*). — Per allontanare le *mosche* dagli animali si può lavare il corpo dell'animale con decotto di foglie di noce. Il Marsault consiglia come più efficace di frizionare gli animali con sugna nella quale si sia fatto bollire per 5 minuti delle foglie di lauro (1 pugno di foglie per ogni kg. di sugna).

Il dott. Del Guercio dice di frizionare il corpo dei bovini o equini con olio mischiato a petrolio o a catrame (5 di petrolio in 100 di olio). A. M.

Dott. EDOARDO OTTAVI — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia . .	L. 24 –	a 24,5
Ghirca Nicolajeff .	» 18,25	» 19 —
Azima Nicolajeff .	» 18,75	» 19 —
Berdiansca . .	» 18,50	» 18,75
Grani duri: Taganrog	» 18,50	» 18,75
Sardegna . .	» 23,50	» — —
Granoni: Alta Italia .	» 15,25	» 15,50
Napoli . . .	» 16 —	» 16,25
Avena: Nazionale .	» 20,25	» 20,50
Estera (oro) . .	» 16 —	» 16,25
Orzo: Nazionale .	» 16,25	» — —
Estero (oro) . .	» 12,25	» — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 27 —	» 27,25
» est. verdi	» 28 —	» — —
Ceci cottura . .	» 23,50	» 24 —
» macina . .	» 23 —	» 23,50
Fave e favini . .	» 17 —	» 17,25
Lupini . . .	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Sostegno nei grani esteri.

Alessandria.

Frumento . . .	L. 22 —	a 23 —
Meliga	» 13 —	» 13,50
Avena	» 20,50	» 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 28,50	a 29 —
Risone bertone . .	» 21,50	» 22,50
» nostrano . .	» 21,50	» 22,25
Frumento mercantile	» 23,50	» 24 —
Segale . . .	» 18 —	» 19 —
Meliga . . .	» 14,50	» 15,50
Avena	» 19,75	» 20,75

Novara.

Frumento . . .	L. 22 —	a 22,25
Riso nostrano a sacco	» 32 —	» 34,50
» giapponese . .	» 28,50	» — —
Granoturco . .	» 13 —	» 13,50

Torino.

Frumenti piem. . .	L. 23,50	a 24 —
» esteri . .	» 27,50	» 28 —
Frumentone . .	» 14 —	» 15,75

Brescia.

Frumento . . .	L. 21 —	a 21,75
Frumentone alla soma	» 14,50	» 15,50
Avena	» 20 —	» 21 —

Milano.

Frumento nostrano .	L. 22,50	a 22,75
» veneto e mant.	» 23 —	» 23,75
» estero . .	» 27 —	» 28 —
Risi: camolino 1.o .	» 38 —	» 40 —
» » 2.o .	» 35 —	» 36,50
» mercantile . .	» 33,50	» 34,50
» scadente . .	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o .	» 30,50	» 31,50
» » 2.o .	» 29	» 30 —
Risetto	» 25,50	» 27 —
Mezza grana .	» 21 —	» 23 —
Risina	» 16 —	» 18,50
Risone nostrano . .	» 20,50	» 21,50
Granoturco nostrano .	» 14 —	» 15 —
» veneto .	» 16 —	» 17 —
Avena nazionale . .	» 18,75	» 19,25
» estera . .	» 20,50	» 21 —
Orzo nazionale . .	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18 —	» 19 —
Miglio	» 17,50	» 18 —

Tendenza del mercato: Granturco in rialzo.

Pavia.

Frumento . . .	L. 23,50	a 24 —
Granoturco . . .	» 13,50	» 14,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Vicenza.

Frumento . . .	L. 22,50	a 23 —
Frumentone . . .	» 14 —	» 16,50
Avena	» 19 —	» 19,50

Treviso.

Frumento . . .	L. 22,50	a 23,25
Avena . . .	» 19,50	» 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 22,50	a 22,70
» buono mercant.	» 21,75	» 22 —
Frumentone pignoletto	» 15 —	» 15,25
» gialloncino	» 14,50	» 14,75
Segala	» 17,50	» 18,50
Avena	» 19 —	» 20 —
Sorgo rosso . . .	» 8 —	» 8,25
Riso fino . . .	» 39 —	» 40 —
» nostrano . .	» 31,50	» 33 —

Rovigo.

Frumento . . .	L 21,75	a 22,25
Frumentone . . .	» 13,75	» 14,35

Cremona.

Frumento . . .	L. 22 —	a 22,50
Granoturco . . .	» 15,25	» 15,75
Avena	» 18 —	» 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 24 — a 24,25
Frumentone . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 15 — » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 22,50 a 23,50
Granoturco . . . » 14 — » 15 —
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 22 — a 23,25
Granturco . . . » 13,75 » 14,50
Fava marzuola . . » 18 — » 19 —
» invernenga . . » 20,50 » 22 —

Modena.

Frumento . . . L 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 14,75 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22,50 a 22,75
Frumentone ferrarese . » 14,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » — — » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 22 — a 22,50
Granturco . . . » 15 — » 15,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 24,25 a 25 —
Frumento rosso . . » 23,75 » 24,25
Granoturco . . . » 14 — » 16 —
Segale . . . . » 18 — » - —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38 — » 40 —

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 23,30 a 23,90
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 28,25
» correnti . » 26 — » 26,75
Frumentoni . . . » 15 — » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 25 — a 26,50
Maioriche . . . » 22 — » 23 —
Bianchette . . . » 23 — » 23,50
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23 — a 23,25
Orzo . . . . » 14 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti nuovi non ancora troppo ricercati ma abbastanza attivi, granturco sostenuto.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 72 a 80
Vitelli . . . . » 102 » 115

[illegible]i ano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 72 a 88
» magri . . . » 52 » 72
Vacche grasse . . . » 60 » 73
» magre . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 60 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 66 » 90
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 75 a 78
Vacche . . . . » 55 » 60
Tori . . . . . » 55 » 80

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 55 — a 45 —
Vitelli . . . » 85 — » 95 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Prezzi sostenuti bestiame grasso, poco concorso di bestiame da lavoro.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Milano.

Maggengo . . . L. 9 — a 10 —
Agostano . . . » 12 — » 13 —
Paglia . . . . » 4,50 » 5,50

Bergamo.

Fieno . . . . L. 10 — a 12 —

Cremona.

Maggengo . . . L. 8 — a 9 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Verona.

Fieno. . . . L. 9 — a 10,25
Paglia . . . » 3,30 » 3,50

Padova.

Maggengo . . . L. 7 — a 9 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 10,50 a 11,50
Agostano . . . » 8,50 » 10 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 8 — a 8,50

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Fieni sostenuti, per scarsità nuovo raccolto.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . » 29 » 32
Gallipoli . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 32 a 34
Camagna . . . . » 30 » 32
Vignale . . . . » 32 » 36
Montemagno . . . . » 32 » 36
Moncalvo . . . . » 32 » 36
S. Salvatore . . . » 28 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 38 a 48
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 25 a 30
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 35

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Prezzi in ribasso stante buona promessa.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . » 120 » 125
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 160
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 130

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 115 a 130

Napoli.

Gallipoli . . . . . L. 75 — a 88 —
Gioia . . . . . » 74 — » 81 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 117 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

PREZZI BOZZOLI.

Adequati e medie generali.

Fossombrone . . . . . L. 4,39
Iesi . . . . » 4,27
Meldola . . . . . . » 4,49
Morciano di Romagna . . » 4,03
Macerata . . . . . . » 3,96
Pavia . . . . . . » 4,01

Burro.

Milano, al kg. . . . . L. 2,40 a — —
Piacenza . . . . . » 2,30 » 2,40
Reggio Emilia . . . » 2,40 » 2,50
Padova . . . . . » 2,40 » 2,70

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,84 a 0,86
2ª » » 0,77 » 0,79
Piacenza al 100 . » 6,75 » 7 —
Reggio E. » . » 6 — » 7 —
Padova al mille . » 59 — » 61 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 82 a 83
» biondo torchiato . » 75 » 76
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . . . L. 26 a —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . . L. — a —
Scarto . . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . . L. 5 — a 5,50
Aranci . . . . . » 6 — » 6,50
Fichi secchi . . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 12,50 » 12,75

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . . » 20 » —
Mandarini . . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . . » 18 » 19

Canale (Cuneo).

Pesche primaticcie . . . L. 15 a 30

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese . L. 87 — a — —
» » americano . » 86 — » — —
» » nazionale . » 80,50 » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 6,25 » 6,75
» » 18[20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[13 % » 6,35 » 6,50
Nitrato soda . . » 28,50 » — —
Solfato ammoniaca . » 31,25 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 21,75 » 22 —
» organico 95[99 . » 24,50 » 25 —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Pontedecimo.

Zolfo . . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 84 — a 85 —
» inglese . » 87 — » 88 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 86,50 a 88 —
» nazionale » 84 — » 85 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame fermo.

CONCIMI CHIMICI

per tutte le coltivazioni, con indicazioni e istruzioni date a richiesta dalla nostra direzione tecnica.

Presso **Casa OTTAVI — Casalmonferrato o Bari.**

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0[0.

Scrivere alla Casa Agricola OTTAVI — Casalmonferrato.

AZIENDA AGRARIA
OTTAVI - RHO & FORNARA
CASALE MONFERRATO

Sementi per erbai e per prati - Granoturco cespuglioso e pignoletto (nostre selezioni) a L. 3 ogni 10 kg. - **Miscuglio sementi** per formare **bei tappeti erbosi fini da giardino** al kg. L. 2,50.

—=—

Semi da orto. — *Barbabietole, Carote, Rape, Ravanelli, Ramolacci, Scorzonera, Cipolle, Porro, Cavolo, Cavolfiore, Cavolrapa, Finocchio, Indivia, Lattuga, Radicchio* - le migliori varietà raccomandate dal prof. L. Trentin nel trattato di *Orticoltura* - al cartoccio L. 0,25 caduna.

—=—

Offerta speciale. — Bellissime piantine di **Musa Ensete**, pianta splendidamente ornamentale per giardino, a L. **2,50** caduna. - Magnifiche piantine di **Heliotropium** in fiore, caduna L. **0,25.**

—=—

Sementi dei più bei fiori e collezioni di sementi di fiori in molte varietà.

☞ *CHIEDERE CATALOGO ILLUSTRATO* ☜

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

ANNO 53°　　CASALE MONF., 4 Agosto 1907　　Num. 31.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: Edoardo Zardetti

Fascicolo 31 - 1907 — Vol. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del " Coltivatore „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

PER LA PROSSIMA VENDEMMIA

Pigiatrice-sgranatrice Cornaglia a cilindri a spicchi smontabili: lavora 20 q.li all'ora, a mano, senza esigere grande sforzo. Chiedere certificati e listino 113. Prezzo con tinozza completa, imballata L. **275**
Senza tinozza, imballata . . . . » **250**

Pigiatrici-diraspatrici centrifughe Garolla, le più perfette del genere per un grande lavoro.

Modello 2	(40 50 q.li l'ora)	motore 4 HP	L. **900**
» 3	(50 60 » »)	» 4 1/2 HP	» **1100**
» 4	(80 » »)	» 6 1/2 HP	» **1375**
» 5	(100 » »)	» 8 HP	» **2000**

Pigiatrice-sgranatrice tipo Bruggemann, eccellente per piccolo lavoro, mossa a mano . . . . L. **270**

Pigiatoi semplici per uva:

	Cilindri lunghi cm. 40	Cilindri lunghi cm. 50
Senza bigoncia e senza cavalletto	L. **60**	L. **80**
» » e con cavalletto	» **80**	» **100**

Pompe da svinatura e travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N. 00,	diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol. all'ora	L. **110**
» 0,	» 30 »	» 30 » »	» **140**
» 1,	» 35 »	» 45 » »	» **165**
» 2,	» 40 »	» 60 » »	» **190**
» 3,	» 45 »	» 90 » »	» **250**
» 4,	» 50 »	» 120 » »	» **280**

Dirigersi a **Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato** *oppure* **Bari.**

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn	
L. 380	N. 1	50	40-45	El.
» 450	» 2	65	50-60	»
» 550	» 3	80	80-120	»
» 700	» 4	120	180-200	»

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0/0.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

SOMMARIO.

Per la nuova viticoltura

La viticoltura nuova, quella che si sta preparando con lodevoli concordi sforzi in molte parti d'Italia, e che ci deve offrire l'unico mezzo di difesa contro la fillossera, ha già una letteratura nazionale, ricca ed autorevole, che può essere di preziosa guida agli studiosi ed ai pratici. Dopo l'opuscolo del Cavazza sul « nuovo indirizzo della difesa antifillosserica », dopo le relazioni dei dottori Paulsen, Ruggeri, Persi, Silva, recanti prezioso autorevole contributo di esperienze fatte in casa nostra, dopo gli scritti, le conferenze, le iniziative dei migliori nostri professori ambulanti, come Dealessi (1), lo Zago, il Voglino, il Campi, un nuovo materiale, e di gran pregio è

(1) Vedi dell'instancabile prof. Dealessi l'ultimo opuscolo pubblicato in questi giorni: « Per la vera lotta contro la fillossera ». Novara, presso la Cattedra ambulante.

stato offerto a studio e ad esempio dei viticultori che affacciansi non senza trepidanza al grave problema della trasformazione del vigneto: e cioè le Relazioni e gli Annuarii dei consorzii fillosserici liberi, sorti coll'intendimento precipuo di preparare, nelle varie località viticole distrutte o solo parzialmente offese o minacciate dalla fillossera, la rapida moltiplicazione delle viti americane innestate.

Chi legge le Relazioni pubblicate in questi ultimi mesi dai benemeriti consorzii di Padova, Pisa, Marsala, Brescia, Firenze, non può non compiacersi dell'energìa colla quale le dette istituzioni cooperative procedono a preparare uomini e materiale, ad istruire le masse dei piccoli viticultori e ad iniziare, ovunque sia possibile, il lavoro della ricostituzione. Oggi abbiam poi ricevuto l'annuario 1906 del *Consorzio antifillosserico friulano,* ricca ed elegante pubblicazione, cui han posto mano, oltre al cav. Coceani, direttore del Consorzio, il Dr. Domenico Pecile, presidente degnissimo dell'Associazione agraria friulana, il Dr. Rubini, membro della commissione consultiva fillosserica, il Dr. G. Giacomelli ed il Dr. Dorigo. Già sapevamo che tutto ciò che vien fatto dai friulani, in ogni campo dell'attività agricola, è bene ponderato e meglio eseguito. La lettura di questo libro ci dice che anche per la difesa contro la fillossera quegli uomini solidi e risoluti han veduto giusto, e che s'adoprano a risolvere il non facile problema con quei sacrificii finanziarii e con tutta l'intensità di lavoro e di studio che è necessario.

Questa loro recente pubblicazione merita un cenno meno fugace di quelli cui ne costringe di consueto la tirannica mancanza di spazio.

Nel suo lucido articolo di prefazione il Dr. Pecile si compiace che i due consorzii già esistenti di Cividale e di Palmanova abbian veduta l'opportunità di fondersi in

un unico consorzio antifillosserico friulano, il quale si propone non solo l'opera della ricostituzione ma anche quella della difesa (beninteso là ove è tuttora sensato lo sperarne un ritardo nelle infezioni) e, raccogliendo in un fascio tutte le energie, possa autorevolmente far sentire la sua voce anche presso il Governo.

E cita l'illustre scrittore un esempio, il quale mostra come può esser vantaggiosa una direttiva unica nella difesa contro i nemici delle piante. L'esempio ha tratto ai risultati ottenuti nella provincia d'Udine contro la diaspis del gelso. Contro questa cocciniglia infatti l'Associazione agraria friulana ha potuto far molto, ad onta che la legge sia insufficiente, poichè alla accennata deficienza ha sopperito il buon volere dell'Autorità e degli agricoltori *costantemente indirizzati ad un preciso obbiettivo*. Contro la diaspis, con mezzi limitatissimi, si conseguirono in Friuli effetti rilevanti.

Bella, invidiabile concordia, dovuta specialmente all'assoluta fiducia che la gloriosa associazione friulana ha saputo guadagnarsi presso gli agricoltori tutti della provincia! Si, invidiabile, perchè molte altre provincie, più importanti assai del Friuli per la viticoltura stanno tuttora esaurendosi in rancide discussioni e in contese personali, mentre oggidì deesi non solo correre ma galoppare verso la ricostituzione americana.

Intanto i bravi friulani lavorano. I loro delegati cominciarono col visitare il grandioso cantiere di San Rocco, nella vicina provincia austriaca di Gorizia, la quale non aveva esitato a spendervi lire 60.000, costruendo un apposito fabbricato comprendente da una parte i locali di conservazione, d'innesto, di messa del materiale nei cassoni, e dall'altra la serra di forzatura. Una serra lunga 28 m. e larga 5, costrutta in modo che il calore, l'aria, la luce vi si possono regolare a piacere una serra in cui

nella campagna 1906 si forzarono ben 500.000 innesti. I viticultori cooperatori friulani, non disponendo dei ricchi mezzi che allo scopo della difesa antifillosserica aveva profuso la provincia di Gorizia, si limitarono ad una serra più modesta ma sempre però abbastanza vasta e costruita sul medesimo sistema, divisa cioè in due ambienti: il primo, più vasto, dedicato alla forzatura, il secondo all'inizio dell'*inverdimento.* Ed in un paio d'anni si son messi largamente in condizione di rispondere allo scopo per cui il loro consorzio fu fondato: risparmiare cioè ai viticultori la pratica difficilissima, e di esito quasi sempre negativo, della preparazione su piccola scala delle barbatelle americane innestate ed attecchite.

I promotori e direttori del Consorzio friulano hanno ben compreso che se si vuol favorire realmente i viticultori dando loro le barbatelle ad esiguo prezzo bisogna affrontar il problema in pieno e con tutti i mezzi necessarii; costrurre un cantiere ampio e dotarlo di mezzi tali ch'esso possa provveder da solo il materiale per la ricostituzione d'una vasta zona. La relazione pubblicata quest'anno, riferentesi al 1906, già offre modo di constatare risultati più che soddisfacenti, in punto al numero di innesti fatti, all'esito delle forzature e delle riprese degli innesti messi in terra. Una conversazione avuta nel giugno scorso coll'egregio dott. Rubini ci permette di asserire che molto più brillanti saranno le risultanze dell'annata corrente 1907. Ma fra queste noi auguriamo di annoverare anche la formazione di nuovi enti cooperativi aventi identico scopo, che sorgano nelle provincie più minacciate sull'esempio luminoso del Consorzio friulano e degli altri pochi oggi esistenti in Italia (1).

E. Ottavi.

---

(1) L'opuscolo di cui abbiamo dato cenno si vende per 2 lire presso il Consorzio antifillosserico friulano in Cividale.

I rimedi per combattere la mosca delle olive

ESPERIMENTI FATTI E DA FARSI

E' noto come da alcuni anni si vadano facendo in Italia esperimenti su vasta scala, allo scopo di ricercare i mezzi più adatti per combattere quel tremendo flagello della nostra agricoltura, che è la *mosca delle olive*, e sopra tutto per controllare l'efficacia del *dachicida* proposto dal Dr. M. De Cillis, costituito principalmente di *melassa*, alla quale si trovano associate dosi minori di *miele, glicerina* e *arseniato di soda*.

Le prove del 1903-1905 e 1906 eseguite in Toscana ed in Puglia vennero affidate ai chiar.^mi^ professori A. Berlese ed F. Silvestri. In esse, ad eccezione di alcune osservazioni intorno alla biologia della *mosca*, si è sperimentata esclusivamente l'azione della *miscela dachicida De Cillis*, per quanto non sia mancato chi, a tempo debito, abbia sollevato dubbi di non trascurabile valore sulla efficacia di tale rimedio. Le prove verranno ripetute anche nell'anno in corso, ma la direzione ne è stata affidata al chiar.^mo^ prof. G. Leonardi della Scuola super. d'Agricoltura di Portici.

Non conosco il programma degli esperimenti relativi alla presente campagna; nel dubbio però che essi possano essere limitati, come negli anni precedenti, al solo studio della miscela De Cillis Berlese, ho creduto opportuno ricordare qui i risultati di alcune mie ricerche ed esperimenti.

Nell'estate-autunno del 1904, quando la relazione del professore A. Berlese sugli esperimenti condotti in Puglia nel 1903 faceva assai bene sperare del rimedio escogitato dal Dr. M. De Cillis, io che da tempo nutriva non poca fiducia in un metodo di lotta basato sull'impiego di cibi avvelenati, volli iniziare una serie di ricerche, colle quali mirava specialmente a controllare l'efficacia della miscela dachicida proposta, nonchè a chiarire alcuni punti ancora oscuri sulle abitudini della *mosca delle olive*. Non avendo potuto ottenere neppure pochi grammi della *miscela autentica* — per quanto ne avessi fatto richiesta all'autore ed al direttore degli

esperimenti — conoscendone già l'esatta composizione, la preparai da me stesso, servendomi di *melassa purificata*, anzichè di quella grezza. I risultati di tali ricerche vennero consegnati in una relazione a stampa, che pubblicai nel marzo 1905. e comunicati al congresso indetto in Roma nel Maggio dello stesso anno dall'*Associazione per la tutela della produzione e del commerceo dell'olio.* (1)

Senza entrare in troppi dettagli, mi limiterò a ricordare come, dalle ricerche e prove istituite nel 1904, non solo trassi argomento a caldeggiare sempre più l'uso dei rimedi a base di cibi avvelenati, ma potei dimostrare che, tra le varie sostanze dolci e zuccherine capaci di attirare la *mosca delle olive*, le più adatte sono: il *glucosio comune sciropposo* ed il *miele.* D'altra parte però mi fu facile provare anche che la *melassa,* col suo *odore forte e penetrante*, non solo *non attira,* ma *desta una forte ripugnanza nelle mosche*, che non se ne nutrono affatto, almeno quando è concentrata e fino a che conserva il suo odore caratteristico; essa spiega più che altro un'*azione dachifuga* e assai male si presta come materia dachicida. In conseguenza, la miscela dachicida De Cillis-Berlese, preparata a base di *melassa* (ne contiene il 65 0[0) si appalesa del tutto irrazionale e non può raggiungere l'effetto desiderato; la miscela stessa, in fine, può agire solamente in virtù del poco miele e, forse, della poca glicerina che contiene, le quali sostanze però non possono agire, se non dopo che sia sparito od attenuato l'odore acuto della melassa nella quale si trovano diluite.

Nelle ricerche sopra ricordate potei constatare in oltre che, non solo l'*arseniato di soda*, ma anche altri sali metallici riescono ugualmente venefici — e forse più — per la *mosca delle olive*; e fra essi accennavo al *solfato di rame* ed ai sali solubili di *zinco* e *piombo* (*acetati*, solfati e nitrati).

Come conclusione, suggerivo di abbandonare la miscela a base di melassa e di arseniato di soda, e di attenersi invece a quelle preparate con *glucosio commerciale sciropposo*, da solo, od aromatizzato con piccole quantità di miele; consigliavo inoltre di

---

(1) *Sui possibili mezzi di lotta contro la mosca delle olive.* Risultati di alcune ricerche ed esperimenti fatti dal direttore della Cattedra amb. d'Agricoltura di Tivoli.

sostituire all'arseniato di soda — specialmente per le irrorazioni generali della chioma e per i trattamenti tardivi — i sali solubili di *zinco*, *piombo* e *rame*, e questi ultimi soprattutto, per combattere contemporaneamente, se ve ne fosse bisogno, il *Cycloconium* (*occhio di pavone*).

Come i lettori potranno agevolmente rilevare, le osservazioni da me fatte erano della maggiore importanza e meritavano una qualche considerazione da parte di coloro ai quali il Ministero aveva affidato la direzione degli esperimenti, e che avrebbero potuto benissimo istituire qualche esperienza di confronto con qualcuna delle formole da me suggerite. Al contrario, con una ostinatezza degna di migliore causa, nessuno ha mostrato di tenere il benchè minimo conto delle osservazioni sopra riferite e, tanto nelle prove del 1905, quanto in quelle del 1906, si è sperimentata e provata esclusivamente la miscela De Cillis Berlese.

La recente relazione pubblicata dalla R. Stazione di Entomologia agraria di Firenze ed il rapporto inviato al Ministero dai Chiar.mi proff. Caruso, Cuboni, Danesi e Grassi sulle esperienze fatte nella Maremma Toscana nel 1906 sono improntati, è vero, ad un notevole ottimismo nelle loro conclusioni; i risultati negativi però ottenuti in Puglia dal prof. Silvestri e i non pochi dubbi che sorgono dalla lettura accurata di tali relazioni, non lasciano abbastanza tranquillo l'animo di coloro che attendono con ansia la soluzione definitiva dell'importante problema. A me sembra che il metodo fin ora sperimentato abbia un grave difetto di origine; quello di fondarsi sull'uso di una miscela irrazionale a base di *melassa*, la quale non solo contraria e ritarda l'azione della parte veramente utile — il miele — ma esercita un'azione fortemente repulsiva per la *mosca*, invece di attirarla. Anzi, ritengo che, con tutta probabilità, i risultati negativi del prof. Silvestri — che fece un numero limitato di trattamenti — ed il parziale successo delle prove di Toscana diretto dal prof. Berlese, che fece una *decina di irrorazioni*, più che ad una vera e propria efficacia insetticida, si possano spiegare con l'*azione dachifuga* spiegata dalla miscela irrorata abbondantemente, nel secondo caso, sulle chiome degli alberi (il fatto per cui alcune piante sfuggite al trattamento, nell'oliveto sperimentale del Terriccio,

mostravano parecchie olive attaccate dalla *mosca*, ne sarebbe autorevole conferma).

Avvalorano maggiormente tale opinione gli esperimenti fatti a Tivoli nello scorso anno, dei quali darò particolareggiata relazione, insieme ai risultati delle altre prove già iniziate nell'anno in corso.

Da quanto innanzi è riferito, scaturisce l'opportunità, da parte del prof. Leonardi, al quale il Ministero ha affidata la direzione degli esperimenti per questa campagna, di istituire qualche prova di confronto tra la miscela De Cillis-Berlese, a base sempre di melassa ed arseniato di soda, e quelle a base di *glucosio sciroposo* ed *altri sali metallici* da me suggeriti fin dalla primavera del 1905. Del resto, ad incoraggiare il prof. Leonardi a porsi risolutamente su questa via, giunge opportunamente in aiuto lo stesso Dr. De Cillis, primo inventore del dachicida.

In fatti, in un pregevole articolo pubblicato nel n. 27 del *Coltivatore*, per quanto in ritardo, il Dr. De Cillis onestamente viene a confermare l'esattezza delle osservazioni da me fatte sin dall'estate del 1904 e rese di pubblica ragione nella citata relazione; perchè, parlando della melassa adoperata per le sue miscele, dice testualmente: « Ma, oltrecchè la melassa, anche quella cosidetta commestibile, offrirebbe di per sè sola un contenuto zuccherino relativamente povero, possiede pure qualità aromatiche, non dirò repellenti, ma *certo poco attraenti pel Dacus*, e che *bisognerà neutralizzare con altre da esso istintivamente predilette* ». In seguito a tale osservazione, egli suggerisce altre cinque formole di miscele dachicide; nelle due ultime, che mostra di preferire, riduce al 50 0[0 la dose della *melassa*, che prima era del 65 0[0, abolisce il *miele* e vi sostituisce il 43 a 48 0[0 di *succo d'uva* di speciale preparazione.

Ciò posto, mi sia lecito formulare una modesta domanda al veramente benemerito Dr. De Cillis, del quale ho sempre ammirato l'acume e la non comune tenacia nel difendere il metodo da lui proposto. In seguito alle sue postume osservazioni, egli si è deciso a riconoscere che « la *melassa* se non repellente del tutto, è per lo meno *poco attraente* » e non rappresenta perciò la materia dolce più indicata per attirare la *mosca;* vede, anzi, ora la

necessità di *doverne neutralizzare l'azione,* col diminuirne la dose e col sostituirla in gran parte col *succo d'uva.* Ma, perchè persistere a voler adoperare a qualunque costo la melassa e ricorrere al succo d'uva per neutralizzare le inadatte qualità, invece di riconoscere come assai meglio rispondente allo scopo la miscela a base di glucosio sciropposo? Posso aggiungere a questo proposito, che nelle mie ricerche ho provato varie volte anche l'azione del succo d'uva ben matura e del mosto cotto; ho riconosciuto però che la loro forza di attrazione per la *mosca* è notevolmente inferiore a quella spiegata dal glucosio commerciale: ciò che si spiega agevolmente, quando si pensi che nel succo d'uva, comunque concentrato, sono contenute in non piccola dose *sostanze acide,* che nell'altro mancano, Dal lato tecnico, dunque. il glucosio commerciale merita di esser preterito al succo d'uva, anche perchè presenta una adesività e vischiosità superiore a quella della melassa stessa (questa, se concentrata, si ricopre alla superficie di una pellicola elastica e consistente). Conviene forse il succo d'uva dal lato economico? Apparentemente sì, perchè il glucosio sciropposo costa attualmente intorno alle 70-75 lire per quintale. Ma, come osservavo nella mia relazione, quando si potesse avere un largo impiego in agricoltura, non dovrebbe esser difficile attenere dal Ministero delle Finanze l'esonero dalla ingente tassa di fabbricazione o da quella d'importazione, che presentemente è di L. 50, e la conseguente preparazione di un *glucosio denaturato per usi agricoli* (come ora si pratica per *l'alcool industriale* e per il *sale pastorizio*) che non verrebbe a costare più di 25 a 30 lire per quintale; mentre un quintale di succo d'uva del corrispondente grado zuccherino difficilmente si potrebbe avere a meno di 60-70 lire.

Concludendo, nell'interesse della nostra olivicoltura ritengo non solo opportuno, ma necessario, che coloro che sono preposti dal Ministero alla direzione degli esperimenti contro la *mosca delle olive,* spingano le loro ricerche anche sui punti controversi da me riferiti e che sopra tutto procurino di indagare:

a) se le melassa sia una materia veramente adatta per la preparazione delle miscele dachicide;

b) se il glucosio commerciale sciropposo, ottenuto dalla sac-

carificazione dei semi amidacei, non sia tecnicamente ed economicamente da preferirsi nella preparazione di tali miscele;

c) se all'arseniato di soda non convenga sostituire il solfato di rame, i sali solubili di zinco e piombo, od una miscela dei medesimi, sia per poter combattere contemporaneamente — quando ve ne fosse il bisogno — altre malattie dell'olivo, sia per avere un dachicida ugualmente efficace, se non più, ma meno pericoloso — dato che dev'essere largamente adoperato dagli agricoltori — e sopra tutto capace di destare minori preoccupazioni per le qualità igieniche delle olive e dell'olio ricavabili dagli alberi sottoposti a simile trattamento.

Ho accennato già che ignoro il programma degli esperimenti per quest'anno; spero però che il chiar.mo prof. Leonardi, il quale ne ha la direzione e la responsabilità morale, invece di trincerarsi, come altri, in una ostentata ed olimpica noncuranza, vorrà prendere in considerazione la mia proposta, frutto di lunghe ed accurate osservazioni e ricerche. Gli esperimenti fatti con danaro dello Stato non possono, nè debbono servire a propugnare od a puntellare esclusivamente la bontà di un determinato metodo, più che di altri: allorchè si tratta di problemi di così vitale interesse, per non perdere un tempo prezioso e per impedire che altri milioni vadano perduti per la nostra agricoltura, debbono mirare invece alla ricerca della verità e giovarsi anche dei suggerimenti che possano venire da quanti, disinteressatamente e, sia pure modestamente, intendono cooperare al raggiungimento dello scopo desiderato.

Tivoli (Roma) G. Lotrionte.

L'allevamento delle pecore

COME MEZZO DI FERTILIZZARE IL SUOLO

Con questo titolo il segretario, sig. Howards Simmons, dell'Associazione degli Allevatori di pecore dell'Oxford inferiore, in Inghilterra, ha pubblicato uno scritto importante, raccolto in un opuscoletto elegante, cui va unita la fototipia di un meraviglioso

ariete, chiamato Freeland, il quale vinse il primo premio della Società Reale d'Agricoltura a Taunton e Birmingham, e della Esposizione internazionale di Filadelfia.

Non è generalmente saputo che il sistema di allevare un gregge di pecore, tenendolo per turno rinchiuso in successive pezze di terra coltivata, concorre a render fertile il terreno sul quale esso vive. Le pecore danno quello che prendono, ma particolarmente se esse appartengono ad una categoria che richiede molta cura e spesa ingente a mantenerle bene. D'altra parte il concime acquista le qualità fertilizzanti, che servono a rimunerare le fatiche dell'allevatore, solamente quando si somministra agli animali panelli, granelli, ecc. in aggiunta all'erba che essi raccolgono dal terreno, e quando il bestiame è di natura da maturare e crescer presto, perchè il castrato possa trovare buono e sollecito smercio sul mercato.

In generale nell'allevare ovini di razza distinta si segue il metodo di metter l'ariete tra le femmine alla fine dell'estate o al principio dell'autunno. Ma la prima cosa da vedere si è di scegliere il montone in ragione della qualità e del tipo che esso rappresenta senza riguardo al prezzo. E le pecore devono essere scelte individualmente, e non mai lasciate in libertà con due o tre montoni differenti. Nella contea di Oxford le pecore ed i montoni sono d'ordinario mandati al pascolo in agosto; in questo periodo si deve curare che le femmine non mangino trifoglio nè verde nè secco, perchè ciò procura l'aborto; invece il loro stato sano e florido favorisce i parti gemelli. Verso dicembre vengono mandate al pascolo di giorno, e tenute sul terreno coltivato la notte in cui si distribuisce loro buon fieno di prato; solo poco prima dell'epoca dello sgravo vengono segregate in locali coperti.

In quanto agli agnelli, quando sono abbastanza forti, son condotti al verde dando loro avena, crusca, farina d'orzo ed altri cibi secchi di facile digestione, ed anche tanto fieno quanto ne vogliono se il tempo è cattivo. Si slattano poi in giugno e raccolti insieme si fanno cambiare ogni giorno di appezzamento, aggiungendo all'alimento verde un pastone di panelli, piselli, fave, ecc.

Le madri seguono gli agnelli ed il copioso alimento ricevuto, che lascia le tracce del loro passaggio, vien compensato da un più alto prodotto del terreno, rimborsando da sè solo all'agricoltore la maggiore spesa sostenuta.

Per tal modo questi migliorando i suoi animali migliora le sue terre. Le razze distinte sono le più cercate dai macellai, epperciò compensano meglio il danaro esposto; ed è soltanto coll'impiego di arieti egualmente distinti che si ha probabilità di ricerche da parte dei compratori coloniali e forestieri.

E a cotale distinzione e carattere si dà dall'Associazione degli allevatori di pecore dell'Oxford inferiore tanta importanza che è stato prescritto che, a datare dal 1° aprile 1908, nessun animale possa venir notato nel corrispondente registro genealogico, il quale non sia direttamente discendente da uno di quelli già ivi iscritti. L'utilità d'un cotal registro, dove la genealogia di ogni pecora si trova esattamente descritta, è tanto grande che nessun compratore estero entra in trattative per animali che non vi figurino.

Dapprima erano più cercati i prodotti dell'Oxford inferiore; poscia accoppiando le pecore dell'Hampshire cogli arieti del Costwold si ottenne a poco a poco una razza robusta e insuperata per sollecita crescenza, castrati distinti, e forte ossatura, che è necessaria a dare una giusta parte al grasso e al magro nella carne, nonchè a produrre fitta lana di lunghi fiocchi senza ricci.

La razza del Costwold ha una buona costituzione ben adatta ai grandi sforzi, e produce un vello che per peso e sostanza riesce difficile di superare; però il castrato divien un po' grasso e manca delle qualità delle razze dell'Oxford. Ma le razze dello Hampshire sono le più pesanti dell'Inghilterra, ed hanno grosse ossa, che sono una garanzia di molta carne di buona qualità; però ha la testa nera; ed anzi è da notare che i macellai attuali preferiscono i castrati a testa nera, com'è l'ariete di cui si dà la figura.

In ogni modo la razza dell'Oxford inferiore, la quale sta bene al pascolo e nelle terre lavorate, ingrassa presto con meno quantità di cibo di qualunque altra, e ripaga meglio le premure che le si prodigano, è divenuta popolarissima in tutto il regno unito,

e trova grande esportazione in tutti i paesi d'Europa come anche negli Stati Uniti d'America.

I suoi caratteri sono: bella testa mascolina ben attaccata a collo robusto, con la nuca coperta di lana e adorna di ciuffo; faccia a colore uniforme bruno scuro, con occhi prominenti ed orecchi di giusta lunghezza; spalla larga con petto aperto; linea dorsale retta; costato fasciato con corpo tondeggiante e lunga linea dritta al dissotto; gambe corte nere, in quadrato. Il suo castrato è sodo, carnoso e di eccellente qualità. Tutto il corpo coperto di lana, fina, lunga, compatta e di bel genere.

Ci siamo estesi alquanto a parlare delle migliori specie ovine che si allevano in Inghilterra, perchè ci pare che l'argomento meriti molta considerazione.

Da noi avviene che, se facciamo eccezione di qualche lodevole dilettante, tutti coloro che posseggono un gregge di pecore non hanno la più piccola idea del grande guadagno che potrebbero fare coi loro animali ove, invece di tener delle bestiaccie grossolane, buone nè da carne nè da lana, allevassero alcuni tipi di razza distinta, che, se devono venir nutriti meglio, ricompensano largamente le spese costate e le cure ricevute.

All'incontro i nostri greggi trovano in montagna scarso e misero pasto, e quando l'inverno scendono al piano sono così affamati che invece di portare qualche concime alle terre dove passano, vi arrecano danni sciupandole, e divellono anche le cotiche dei prati dando motivo da parte dei proprietari a contestazioni, liti e multe senza fine.

Anche in questa parte dunque, come in tante altre, dell'industria agricola siamo molto indietro; e ben sarebbe che una volta prendessimo almeno esempio di ciò che si fa in altri paesi. Ma siamo tetragoni nei nostri errori, e restii ad ogni più logica mutazione; ed il governo da parte sua nulla fa per farci ravvedere e spargere tra il popolo minuto la nozione delle buone norme e dei migliori metodi per rendere più proficuo ogni anche modesto lavoro agricolo.

E quando provvederemo?

Mombello Monferrato. ALBERTO ARA.

Note di stagione

Cimatura e sfogliatura del granoturco — Raccolta barbabietole.

Anche in un'annata come la presente, in cui la deficienza del foraggio sempre più s'impone, è biasimevole la pratica di cimare e sfogliare il granoturco.

Il danno che la pianta ne risente, tanto più con la odierna siccità, può raggiungere proporzioni altissime così da ridurre, in alcuni campi, di un quinto, ed anche più, la produzione totale, rovinandone la qualità e riducendone il peso specifico.

Se poi si tien conto di quanto ho detto nella passata nota sull'uso delle canne di frumentone, di leggeri si vedrà come dal raccogliere la cima e le foglie verdi in luogo di secche l'utile, come foraggio, poche volte compensa le spese di operazione.

Ciò che oggi si può fare, ciò che anzi è bene fare, si è la raccolta dei gambi che non hanno spiga e, purtroppo, non sono pochi e quella della *sorgagna* che oltre a dare un discreto mangime facilita, come tante volte si è detto, la distruzione di una pianta dannosissima, impedendo al seme di cadere.

*
* *

Si curi, con la più assidua attività, di coprire, con le stesse foglie, le barbabietole appena levate da terra onde evitare che il cocente sole ne riduca, in poche ore, il peso.

Quasi tutti gli zuccherifici hanno ormai adottata nella scollettatura la formula: *esportare la parte rugosa*.

Quest'anno può dirsi che dato lo sviluppo meschino la parte rugosa stia appena al disotto della inserzione delle foglie e se vi è uno strato verde si deve conservarlo perchè non dannoso all'industriale, come un dì si affermava.

Non si dimentichi che tagliando, anche pochissimi centimetri, in più del necessario nella parte superiore, che è la più grossa, si perde in peso una percentuale così forte che solo dopo una prova se ne resta convinti.

E. PETROBELLI.

Sull'incremento legnoso del pioppo

Nel numero 29 del 21 luglio u. s. di questo giornale parlammo della necessità di stabilire nel modo più che sia possibile esatto l'incremento annuo legnoso del pioppo onde poterne dedurre norme sulla durata economicamente più conveniente delle piantagioni. Dicevamo pure che, per conto nostro, avevamo iniziate esperienze al riguardo e ci rivolgevamo agli agricoltori intelligenti e di buona volontà acciocchè ci aiutassero nel compito non difficile ma molto vasto e che può essere raggiunto soltanto dall'azione comune e concorde di parecchi osservatori. Per facilitare il compito a chi vorrà seguirci in queste ricerche, stimiamo opportuno riferire i criteri e le norme ai quali ci siamo ispirati nell'istituirle.

É necessario innanzi tutto che i pioppi presi in esame vivano in condizioni nè troppo sfavorevoli e neppure troppo propizie. Sarebbe infatti un errore, o per lo meno condurrebbe ad errore, l'osservazione fatta in terreni eccessivamente asciutti od in quelli di fertilità troppo elevata.

Il pioppo per naturale inclinazione ama terre fresche ma se pur tuttavia non si rifiuta di crescere in quelle asciutte, il suo sviluppo in queste è molto stentato ed irregolare. Che se poi l'osservatore vorrà estendere anche qui le sue ricerche, dovrà tenere nettamente separati i dati raccolti nè potrà generalizzare le conclusioni che sarà per trarre da essi,

Così pure debbono essere tenute in gran conto le differenze fra le diverse varietà di pioppi. Esse sono molto numerose, ma quelle che effettivamente interessano la nostra agricoltura sono il Canadense, il Bianco, il Nero, il Piramidale ed il Tremulo. Ora ciascuna di queste cresce in un modo ben diverso dall'altra: se poca differenza v'ha tra il Piramidale ed il Nero, la differenza è molto cospicua fra il Bianco, il Tremulo ed il Canadense; basta osservare piantagioni coetanee per notarle. È evidente adunque l'errore in cui si cadrebbe se si conglobassero in una cifra unica misurazioni che si riferiscono ad individui di varietà diverse.

Ci preme qui notare come avendo con sicurezza constatate le differenze d'accrescimento tra le singóle varietà, si sarà in seguito in grado di stabilire categoricamente e caso per caso quali saranno quelle da preferirsi avuto riguardo alle condizioni di clima e di terreno.

Oggi ad esempio noi sappiamo che il Canadense sviluppa molto di più del Piramidale, ma il primo richiede nell'impianto distanze maggiori e non si può escludere che in determinati casi sia da preferirsi ad esso il Piramidale. Nella soluzione di certi problemi bisogna tenere massimo conto della gran voce della pratica.

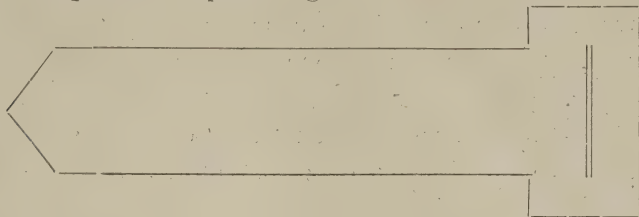
Fissati così questi criteri generali è cosa molto semplice scendere ai particolari delle osservazioni da compiersi. Pur restando nella stessa varietà, queste debbono essere estese a molti individui ed essi siano tipici cioè a dire rispecchino le buone caratteristiche del gruppo al quale appartengono, le misurazioni possono eseguirsi in epoche diverse, basta però che si ripetano ad intervalli uguali, ad esempio alla fine dell'autunno od ai primi dell'inverno quando il periodo vegetativo annuale è cessato.

Si misura una prima circonferenza a m. 1,25 dal suolo, un'altra a m. 3. Queste altezze debbono essere sempre costanti, l'accrescimento in lunghezza delle piante avviene esclusivamente per opera della gemma apicale, ogni singola parte del fusto già formato conserva nello spazio e nel tempo sempre la medesima posizione.

Delle cifre constatate si tiene nota in un modo qualsiasi. Noi abbiamo adottato il prospetto seguente:

Numero progressivo dei pioppi	Data della misurazione	ACCRESCIMENTO				Differenze	OSSERVAZIONI
		periodo antecedente		attuale			
		a metri 1,25	a metri 3	a metri 1,25	a metri 3		

Per eliminare nel miglior modo le possibili cause di errore e per semplificare anche queste operazioni di misura noi abbiamo

ideato ed adoperiamo un piccolo oggetto d'una estrema semplicità di cui riportiamo quì la figura.

Si tratta di una striscia di zinco alta mm. 16 e lunga presso a poco quanto si prevede che sarà la circonferenza finale della pianta in esame. Una estremità è più larga e porta nel mezzo un taglio nel quale può introdursi a dolce sfregamento l'estremità opposta. Questa specie di anello si gira attorno all'albero, si introduce il capo appuntito nel taglio ed in questo modo viene ad essere fissato.

Con inchiostro indelebile si segna con un tratto verticale la linea che corrisponde al punto d'unione delle due parti. L'anno seguente il tronco sarà cresciuto e l'anello avrà accompagnato e seguito questo accrescimento svolgendosi della necessaria lunghezza. Si segna il nuovo punto d'unione delle due parti, e così di seguito. Dopo un certo numero d'anni togliendo questo anello potremmo leggere su di esso tutta la storia delle variazioni avvenute nel tronco.

Come si vede, questo espediente non presenta difficoltà di sorta ed ha il gran vantaggio sulla misurazione diretta di richiedere un lieve disturbo da parte dell'agricoltore. Fatto questo da essere tenuto nel massimo conto quando si tratta di domandargli un'opera che non gli apporti un diretto ed immediato vantaggio.

Vincenzo Fedele.

Per le massaie

CONSERVAZIONE DELLE OVA NEL VETRO SOLUBILE

In una esperienza comparativa fatta in Germania per provare 17 metodi diversi di conservazione delle ova, si posero delle uova

fresche in conservazione nel mese di giugno e si verificarono poi nel febbraio successivo, cioè dopo otto mesi. Risultò allora che su 100 ova 100 erano marcie se conservate in aqua salata, 70 se nella crusca, 50 se in una soluzione di allume e in quella di acido salicilico, ecc. Nessun uovo invece si mostrò guasto se coperto di vaselina oppure se conservato nell'acqua di calce o infine in una soluzione di silicato di potassa o vetro solubile. (*Il pollicultore* 12). Ma il metodo alla vaselina è lungo e incomodo; quello all'acqua di calce lascia il gusto di calce alle ova; il migliore resta quindi quello al silicato o vetro solubile.

Si può usare anche il silicato di soda, e anzi nelle esperienze fatte da J. Hendrik, nell'università di Aberdeen, pubblicate di recente nel *Journal of agricoltural science*, vol. 2°, fasc. 1°, risulta il migliore. Questo silicato di soda contiene da 37 a 38 °/₀ di silice, 16 di soda, 0,14 di potassa. La soluzione adoperata per conservare le uova, veniva a contenere 2,76 °/₀ di silice, 1,20 di soda, 0,01 di potassa.

Le ova conservate per sei mesi nella soluzione di silicato, si mantengono assolutamente collo stesso gusto che hanno le ova commercialmente dette fresche. Lasciate nella soluzione per due o tre anni, prendono un leggero gusto che ricorda un po' la soda, ed il bianco diviene un po' rosa e molto fluido. Tuttavia, anche dopo 4 anni di conservazione, le ova non hanno nè odore, nè gusto veramente disaggradevole, ed il bianco coagula colla cottura nel modo e nel tempo ordinario. Delle accurate analisi chimiche sono state fatte dall'autore per vedere se la composizione delle ova conservate in tal modo subiva alterazioni, e si vide che la composizione non presentava alcuna differenza sostanziale. Soltanto vi era un leggerissimo aumento nella soda col prolungarsi della conservazione, aumento che era appena del 0,1 °/₀. La silice invece non si diffonde affatto nell'interno dell'ovo; essa si deposita lentamente sui gusci e ne chiude i pori. Le accurate analisi fatte sui gusci delle ova conservate, mostrarono, infatti che mentre le ova fresche avevano 0,57 di silice °/₀, dopo un anno di conservazione nel silicato, ne avevano 1,64, dopo due anni 1,95, e dopo 3 anni 2,32.

Per la pratica, ricordo quello che ho scritto nel mio libro « *La*

donna in campagna » per raccomandare il metodo di cui è questione in quest'articolo.

Si prende del silicato di potassa che costa circa 90-95 centes. il kg., e si scioglie in acqua pura (meglio se bollita) in modo da avere una soluzione al 10 0[0 e si sbatte molto perchè la soluzione riesca omogenea. Poi si versa sulle ova (guardar che siano fresche e siano ben pulite: meglio è lavarle prima) contenute in un recipiente di terra o di latta chiudibile.

La soluzione deve coprire completamente tutte le uova. Il recipiente così preparato si mette in luogo fresco (a temperatura di 8-10 C.). Per 200 ova occorrono circa 6 litri di acqua e 600 grammi di silicato potassico. Tutto sommato è un procedimento che costa mezzo centesimo per ova ed ha il grande merito di conservare le ova senza alcunissimo odore, sane e come se fossero fresche.

LILLA.

Note di agricoltura meridionale

CONTRO LA COCCINIGLIA NERA DEGLI AGRUMI.

I mandarini e gli aranci del signor Bertrand, narra il *Bul. de l'Algerie et Tunisie,* erano così fortemente affetti dalla cocciniglia nera, che si manifestava in essi un vero deperimento. I frutti erano più piccoli e coperti di cocciniglia.

Trattati col polisolfuro di calce, ripresero tosto il loro vigore normale, ed i frutti divennero belli e immuni da ogni macchia nera. Il trattamento fu eseguito durante l'estate, specialmente nel mese di giugno, facendo sciogliere 5 kg. di calce viva di buona qualità, aggiungendovi 3 kg. di fiori di zolfo e facendo bollire il tutto in 10 litri di acqua fino ad ottenere la scomparsa dello zolfo. Si ottenne, così, una soluzione bruna caustica, la quale fu diluita in 10 parti d'acqua. In principio, però, si potrà scioglierla un po' di più, e cioè in 12 o 15 parti d'acqua.

Tale soluzione intacca il rame ed il cacciù ed offende anche la pelle delle mani. È dunque necessario usarla con precauzione, adoperando dei polverizzatori piombati e dei guanti in cacciù.

La irrorazione va fatta con molta cura, investendo anche i rami. Il primo effetto che si ha sopra agrumi molto invasi da parassiti è la caduta delle vecchie foglie cariche di cocciniglie, ma non bisogna spaventarsi di questa perdita chè, tanto, quelle foglie sono ormai inutili.

Se il trattamento di giugno, non è stato ben fatto, non resteranno che pochissime cocciniglie, ed i frutti si mostreranno sani alla raccolta. Se la prima irrorazione è insufficiente, se ne fa una seconda in luglio.

Il polisolfuro può essere adoperato pure contro la cocciniglia piatta o *Lecanium*, la quale porta con sè anche la fumaggine degli agrumi, e certo può servire anche a combattere la cocciniglia e la fumaggine degli olivi.

G. Bertoni.

* * *

LA CARIE DELL'OLIVO NEL LAZIO MERIDIONALE.

Nel Lazio meridionale, denominato volgarmente Cioceria, perchè qui i contadini portano nei piedi pelli grezze di vacca o di cavallo, dette cioce, gli olivi sono affetti da malattie, derivanti da trascuratezza e da pessima coltivazione: potati male sono ridotti a tronchi informi infruttiferi, coperti e strozzati dalla muffa, dal muschio e dai licheni nella superficie esterna, mentre la lupa o carie li corrode nella parte più essenziale interna, distruggendo il midollo e le fibre più delicate, destinate a trasmettere gli umori, i necessari alimenti alla pianta.

Questa lupa o carie negli olivi nel Lazio meridionale, e specialmente in Vallecorsa, in Sonnino, deriva esclusivamente da intemperante e vandalica potatura e da tagli male eseguiti, non scolanti, che infiltrano le acque nei tessuti, ne macerano così e ne alterano gli strati interni. E che l'origine della carie derivi proprio da questa pessima potatura e da questi tagli, malfatti, si ritrae da questo che gli olivi, appena incominciati a potare, e ben presto, presentano tracce evidenti di infiltrazioni di acque e quindi di relativa corrosione interna.

La potatura in Vallecorsa, in Sonnino e in tutto il Lazio meridionale non viene compiuta secondo i dettati della scienza e dell'arte, ma secondo il capriccio e il bisogno di legna di questi

miseri contadini, onde è doloroso vedere questi numerosi olivi, spogliati di quasi tutti i rami, ridotti a tronchi informi, vuoti, scabrosi nell' interno, nutrienti, con il resto della loro vitalità, insetti e vegetali parassiti. I tagli poi in questa potatura sono abbastanza profondi ed irregolari, poichè sono prodotti a colpi di accetta tremenda e non bene affilata. Ognuno può formarsi un concetto di questo trattamento verso gli alberi di Minerva, e può ben dire che gli olivi nel Lazio meridionale, anzichè rappresentare la pace, il commercio, la ricchezza, rappresentano davvero il fuoco e l'apice delle deturpazioni e delle distruzioni, nell'agricoltura, di questi contadini.

Ora, per ovviare questi mali, per fare risorgere gli olivi che formano la prima fonte di ricchezza in questa regione, è d'uopo ripulirli attentamente nella parte interna, lisciarli con la sgorbia, liberarli dalla lupa o carie e, per preservarli da altra invasione, occorre poi aspergerli con soluzione di calce viva anche sulla superficie esterna, resa prima immune dalla muffa, dal muschio e dài licheni. Certo non bisogna dimenticare che vanno eliminati tutti quei sistemi capricciosi e distruttori di potatura che sino ad ora hanno trattato gli olivi come legna da ardere.

Vallecorsa (Roma).

COSTANTINO CIPOLLA.

Libri nuovi

Dott. V. E. MOLINATTI — *Motori a scoppio e motori a vapore in agricoltura.* — Pisa, tip. Mariotti, 1907 — estr. dall'*agricolt. italiana.*

L'autore diligentemente esamina i vari elementi di confronto fra i motori a vapore, quelli a petrolio lampante e quelli a benzina, e conclude che il motore a scoppio sarà raccomandabile sotto ogni riguardo e di uso corrente in agricoltura quando la benzina diminuisca di prezzo di almeno 20 lire il quintale, da quello che era nel passato anno prima della troppo lieve diminuzione fatta dal Maiorana.

Dott. A. GHIGI — *Caccia.* — Milano, Dr. Francesco Vallardi editore, 1907, prezzo L. 3,50.

È un ottimo manuale dove la passione alla caccia è contemperata alla scienza ed all'agricoltura Il prof. Ghigi sa infatti dire con profonda conoscenza tutto quello che di bene si può dire degli uccelli e sa presentarli anche al profano nella loro esatta veste. Il libro tratta della selvaggina, con un buon elenco di uccelli d'Italia, e chiari capitoli su note biologiche, sui rapporti coll'agricoltura, sui ripopolamenti; poi spiega le arti della caccia

(cane, furetto, falconeria, richiami, caccia col fucile e colle reti, ecc.) e infine espone le norme legislative intorno alla caccia tuttora vigenti in Italia in attesa del non facile testo unico.

Dott. Bertani Tomei — *L'innesto forzato delle viti americane.* — Parma, tip. Rossi Ubaldi 1907, estratto dall'*Avvenire agricolo* n. 6.

Premesse alcune utilizzazioni sulla scelta dei portainnesti, l'A. riferisce ed illustra una prova fatta a Langhirano per la forzatura di innesti-talee, fatte su Riparia e Rupestris e che diede in vivaio un attecchimento del 70-75 0[0.

Dott. E. Fileni — *Sull'insegnamento agrario ambulante nel Mezzogiorno.* — Roma, tip. Agostiniana 1907, estr. dal *Boll. Società agricoltori.*

È la chiara conferenza fatta al Congresso di Catania e della quale si tenne parola riferendo di quel convegno.

Dott. Tito Franchini — *Alcune ricerche sul grano in via di maturazione.* — Roma, Soc. poligrafica edit., 1907.

Ne parlò il Ciapetti nell'ultimo numero di questo giornale a p. 112.

Dott. prof. Paolo Wagner — *Concimazione azotata e ricavo netto.* — Piacenza, tip. V. Porta 1907, prezzo 1 lira.

Colla consueta diligenza intelligente tradotto dall'amico nostro prof. J. Ravà, vediamo questo nuovo lavoro, tutto fatto di esperienze saggiamente analizzate, col quale l'illustre Wagner mostra gli effetti della concimazione azotata nelle più svariate condizioni e su moltissime piante coltivate diverse, avendo sempre di mira il fine economico di tale concimazione. A. M.

Briciole.

Le questioni relative al frumento da seme. Un'importante riunione agraria.

Felicissima l'idea di Tito Poggi di accompagnare all'esposizione agraria che avrà luogo a Cologna Veneta dal 1 al 15 settembre un Congresso agrario per trattare, in quell'importantissimo centro di produzione del buon grano da seme, le principali questioni riferentisi ad esso.

È superfluo dire che il Comitato esecutivo accolse premurosamente l'opportuna proposta. Il programma fu tosto concretato, ed eccolo coi nomi dei relatori:

1° Miglioramento delle razze italiane di frumento — relatore il *prof. Nazareno Strampelli*, direttore della R. Stazione di granicoltura di Rieti;

2° La coltivazione del frumento sotto l'aspetto della produzione del seme — relatore il prof. *Ottavio Munerali*, direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Rovigo;

3° Il commercio del grano da seme — relatore on. prof. *Gio-*

vanni Raineri, presidente della Federazione dei Consorzii agrari italiani.

Il Congresso avrà luogo l'11 settembre. Esso darà certamente occasione ad un numeroso e simpatico convegno di agricoltori specialmente veneti, lombardi ed emiliani.

∞

Ancora l'autonomia delle Cattedre ambulanti. Indipendenti... ma pagate dallo Stato?

L'amico Fileni, il prode segretario dell'associazione italiana delle Cattedre ambulanti, ci ha mandato la sua bella relazione, fatta al congresso di Catania.

Dalla lettura dell'opuscolo apprendiamo che dopo la relazione vi fu un po' di discussione e che fu chiesto che le Cattedre ambulanti diventino tutte governative, « perchè il governo ha l'obbligo di assumere a sue spese ogni insegnamento »,

Ma lo stesso professore che chiedeva ciò disse pure di volere l'autonomia assoluta del personale delle Cattedre. È mai ciò possibile?

La nota giusta e autorevole, assieme a quella del relatore, la portò il prof. Sansone il quale disse che « i titolari delle Cattedre ambulanti son ben lieti di non dipendere dallo Stato, e talune cattedre han rifiutato il sussidio che da questo veniva loro accordato, onde poter essere indipendenti ».

∞

Cooperazione nel mezzogiorno. Magazzini per bozzoli.

Pigliar l'iniziativa d'un'associazione agraria cooperativa in Calabria « non è impresa da pigliar a gabbo..... nè da lingua che chiami mamma o babbo » direbbe il sommo poeta.

Perciò dobbiamo esprimere tutta la nostra ammirazione pel prof. G. Mottareale della Cattedra ambulante di Reggio e al dottore Nesci Santagata, vice presidente di quel consorzio agrario cooperativo. Essi hanno compreso le cause della precaria condizione dei produttori di bozzoli in quella provincia, i quali, per mancanza di essiccatoi e di locali adatti, o per bisogno di danaro, o infine per la poca entità dell'allevamento, sono costretti ad esitare il loro prodotto a prezzi rovinosi.

Ad impedir ciò, ad ottenere che la propaganda per estendere

la bachicoltura al Sud non sia cosa vana, i due valorosi agronomi si son fatti promotori d'una Società cooperativa fra i produttori di bozzoli.

Essa avrebbe lo scopo precipuo di impiantare i *magazzini generali* per il deposito dei bozzoli, organizzando il servizio degli anticipi in danaro, e tentando anche l'impianto d'un *filatoio* per lavorare i bozzoli dei soci.

Quest'ultima parte dovrà esser studiata con molta ponderazione, sentendo l'avviso di persone esperte del mestiere; ma quanto, alla prima, niun dubbio che abbia ad arriderle immediatamente il successo.

E siam lieti che l'idea abbia già una quarantina di produttori aderenti.

∞

Prepariamo la cantina a tempo.

Aspettando all'ultimo momento, colla vendemmia che incalza, non si può fare nè tutto, nè bene.

Profittiamo di queste calde giornate e facciamo intanto la massima pulizia nei locali che dovranno contenere il vino nuovo. — Abbondante e buono, speriamo.

Secondo noi, il miglior mezzo per pulire le pareti e i soffitti o le volte dei locali di cantina è quello di imbiancarli ogni anno ma in modo spiccio eppure più efficace della comune imbiancatura.

E come?

Dando il bianco di calce non con pennelli nè a mezzo di pittori o imbianchini ma colla pompa da peronospora e a mezzo dei nostri cantinieri. Si irrorano abbondantemente le pareti una prima volta col bianco di calce, poi asciutto il primo strato, una seconda, e una terza.

Ma in luogo del citato bianco si adopera un latte di calce che combatta i germi delle muffe e ne impedisca lo sviluppo.

Si adopera cioè una soluzione di 10 chilog. di pastello di calce bianca e 5 chilog. di solfato di rame per ettolitro d'acqua.

∞

Insuccessi nell'impianto di nuovi lupinellai.

Accade spesso, così ci scrive il sig. Vincenzo Fedele, che coltivando per la prima volta la lupinella in un terreno, pur avendo

fatto lavori e concimazioni opportune, stenta a nascere e viene su misera e stentata senza alcuna ragione apparente.

Si deve per questo rinunziare alla coltivazione della preziosa foraggiera?

Come si ovvia a questo inconveniente?

Il rimedio è semplice.

Si sparga sul nuovo campo una certa quantità di terra di un vecchio lupellinaio; l'esito favorevole è infallibile. Avemmo occasione di constatare ultimamente in quel di Arezzo nella proprietà dei Conti di Frassineto un esempio tipico del genere.

Lo stesso campo lavorato e concimato uniformemente era stato trattato all'epoca della semina parte con terreno di vecchio lupinellaio, parte no.

La differenza fra le due porzioni era nettissima, la prima aveva uno sviluppo per lo meno doppio della seconda.

L'esempio era molto istruttivo.

∞

Albicocche e pesche in sciroppo.

Le *albicocche* forate fino al nocciolo, si mettono in una bacinella con del sciroppo di zucchero (2 kg. zucchero, 1 litro d'acqua per cento albicocche) si scalda lentamente fino a far bollire; dopo 3-4 colpi di ebollizione si versa il tutto in un vaso di porcellana o di terraglia e si lascia macerare per 24-30 ore. Si sgocciola poi il sugo e questo si mette al fuoco fino a che immergendovi una schiumarola e soffiando fortemente nei fori di questa si fanno sorgere dei globuli sotto di essi fori. Questo punto di cottura è la cosidetta *piccola cottura* dello sciroppo. Intanto le albicocche si saranno disposte in un vaso, nel quale si versa lo sciroppo quasi bollente. Tre o quattro giorni dopo si aggiunge 1 litro di spirito a 85°, e si tappa.

In modo identico si procede per le *pesche*.

∞

E le pere in sciroppo come si preparano?

Le *pere* prima si sbucciano, poi si mettono a bagno per un quarto d'ora in acqua acidulata col succo di un limone: indi si tolgono e si pongono in una bacinella con acqua tanta che basti a coprirle tutte e si aggiungono 300 gr. di zucchero per

ogni mezzo kg. di pere intere. Allorchè sono ben cotte, si passano in un vaso di terraglia e, raffreddate, si estraggono e si mettono nel vaso di definitiva conservazione, facendo intanto subire allo sciroppo la piccola cottura sopradescritta. Allorchè lo sciroppo è quasi freddo si versa sulle pere mescolandovi poi anche 1 litro di spirito a 85° per ogni kg. 1.500 di pere.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Il **concorso** per la **costruzione** di **case coloniche** in **Sardegna** bandito dal Ministero d'agricoltura ha prorogato i termini di ammissione e cioè terrà conto delle case costrutte fino al 31 dicembre 1908 (Boll. uff. Ministero d'agr. n. 1, vol. IV).

⁂ Una **mostra** di **macchine agrarie** sarà tenuta a **Novi Ligure** dal 6 al 10 agosto per cura di quella nuova Associazione Agraria Cooperativa fondata per merito principale del prof. E. Voglino della Cattedra di Alessandria.

⁂ Una **esposizione** nazionale di **crisantemi** sarà tenuta a **Pisa** nel prossimo novembre assieme a mostre regionali di frutta ortaggi, vini, ecc.

Piccole notizie.

Colture speciali.

⁂ In una prova fatta nel passato anno, il prof. Rasetti vide che colla **cimatura** e **sfogliatura** del **granturco** si ottennero, sì 21 quintali di scadente foraggio verde per ettaro, ma si ebbe una **perdita** di 720 kg. di granella pure per ettaro nel raccolto! (*Progresso agricolo* n. 7).

⁂ È questa l'epoca della **semina** del famoso **radicchio rosso trevigiano**. Predilige terreno di mezzano impasto, profondamente lavorato, ricco di materia organica e sufficientemente fresco. Le esigenze del radicchio non sono grandi, ma una concimazione abbondante fatta con circa 100 quint. di letame non nuoce, anzi favorisce la vegetazione rendendola più rapida. La quantità di seme da spargersi è di 50 grammi circa ogni 100 m. quadrati: quantità forte se si vuole, ma necessaria, perchè qualche pianta, o per una ragione o per l'altra, è destinata a scomparire. (*Gazzetta del Contadino*, 29).

⁂ Un buon **erbaio** è quello di **trifoglio incarnato** seminato verso la fine di agosto o ai primi di settembre. Cresce bene nei terreni da frumento, ed è di magre esigenze. Bastano alla semina 2 quintali di perfosfato e 2 di gesso per ettaro. Una volta arato il terreno — possibilmente dopo una pioggia — si semina in quantità di 20-25 kg. per ettaro di seme sgusciato, erpicando poi leggermente. Alla primavera dà un buon taglio, fatto il quale si semina granturco o altro. (*Agricolt. Reggiano 30*).

Industrie agrarie.

⁂ L'egregio prof. G. E. Rasetti della Catt. agric. di Pisa ha fatto esperienze sulla **influenza della luce** nell'allevamento **dei bachi da seta**, ed ha veduto che la luce azzurra è quella che dà i migliori risultati: vita larvale di soli 28 giorni, contro 29 e mezzo o 30 alle altre luci; peso

medio di un bozzolo gr. 2,2561 contro 2,16 e 2,19 o 2,22 alle altre luci. (*Progresso agricolo 7*).

⁂ È di grande importanza la notizia, diffusa in questi giorni da Londra, che la commissione reale nominata cinque anni fa per studiare la trasmissibilità della **tubercolosi bovina all'uomo** ha testè concluso in senso affermativo. Ciò distruggerebbe le asserzioni del celebre Koch. Dalla serie di esperimenti condotti la commissione ha potuto concludere che la tubercolosi bovina è tramissibile all'uomo specialmente **per mezzo del latte.**

⁂ Il prof. Vittorio Perona dell'Istituto forestale di Vallombrosa ha pubblicato sulla *Nuova antologia* un importante studio: « Foreste, idrologia ed igiene » in cui si dimostra ancora una volta, in modo evidente ed energico, l'influenza benefica delle **foreste** sulla caduta della pioggia e della **grandine**.

Questioni diverse.

⁂ In occasione del prossimo congresso agrario di **Mondovì** (sett. 1907) sarà organizzata una piacevolissima ed interessante **escursione** al Mindino (1800 m) per verificare sul luogo il lavoro fatto in pro' dei **pascoli alpini.** Al Mindino una vasta zona di oltre 100 Ett. coperta in pieno da rododendri, è stata già attaccata per la riduzione a pascolo, mediante l'aiuto del locale ufficio forestale. I gitanti arriveranno sul Mindino dal Mongioje e in gran parte dalla Val Corsaglia dopo aver visitata la famosa grotta di Bossea.

⁂ Ai membri del prossimo congresso agrario di **Mondovì** sarà offerta gratuitamente una **Guida agricola** del Circondario, la quale rappresenta un bell'esempio di statistica agraria, fatta solo coi mezzi del Comizio agrario. La guida conterrà tutte le notizie agricole, commerciali, topografiche che possono interessare lo studioso e il visitatore, e sarà pure arricchita da apposite carte rappresentanti la distribuzione delle colture e la natura geologica dei terreni.

DOMANDE ED OFFERTE

Si cercano tre esperti e robusti cantinieri per uno stabilimento vinicolo meridionale. — Rivolgersi *Federazione Licenziati* - Casale Monferrato.

Sarebbe disponibile una copia dell'*Enciclopedia agraria* di Barral e Sagnier. Rivolgersi al cav E. J. presso il *Coltivatore.*

Una associazione di proprietari del Mezzogiorno, sorta con intendimenti di tutelare equamente e pacificamente i rapporti tra agricoltori e contadini, specialmente di fronte al rincrudire degli scioperi agrari i quali non sempre si propongono uno scopo puramente economico, cerca un direttore colto, energico, esperto di simili questioni.

Frumento Rosso Olona o **Varesotto** originario speciale da semina, il migliore per robustezza, rusticità, e resistenza alle malattie: stelo eretto di difficile allettamento, spighe con barba grosse e ripiene, garantito selezionato ed accuratamente svecchiato produzione dell'azienda agricola Attilio Brioschi di Oltrona San Mamette, premiato con medaglia d'argento del Ministero d'A. I. C. all'esposizione-concorso di Erba 1906.

Prezzi: Per quantitativi superiori ai 100 Kg. L. 0,33 al Kg.
» » inferiori » » » » 0,35 » »

Tele escluse — pagamento contro assegno — campioni gratis a richiesta. Sconto ai Consorzi agrarii e Società cooperative.

Sollecitare ordinazioni alla premiata Casa agricola Ezio Cavallini, 13 piazza Roma - Como. 3-2

Si cerca, per un importante centro vinicolo meridionale, un laureato in agricoltura che fondi e diriga un consorzio agrario d'aquisti.

Cercasi proprietà possibilmente nell'Umbria o nel Lazio con abitazione padronale del valore di 200-250 mila lire da pagarsi metà subito, metà a rate, meglio se gravata di mutuo fondiario ammortizzabile.
Rivolgersi all'*Ufficio agrario*, via Sistina, n. 149, Roma.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.
Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 140 - *Roma.*

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente della Brettagna.
Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

Per Agenti di Campagna, direttori di cantine, capicoltivatori, rivolgersi alla *Federazione Nazionale* dei Licenziati R. Scuole agrarie e di Enologia — *Casale Monferrato.*

Da vendere, veramente d'occasione, filtro quasi nuovo, in ottimo stato sistema Albach — Dirigere offerte Casa Agricola Ottavi, Casale Monferrato.

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Cosa può farsi adesso contro la cochylis. (*Risp. al Casino civico di R*) — Purtroppo nella stagione attuale, quando già appaiono le larve della seconda generazione a forare i chicchi dell'uva (una larva in media distrugge e rovina cinque chicchi) non v'è nulla di seriamente efficace da fare. Per limitare l'infezione negli anni successivi e anche per avere uva di miglior qualità da vinificare, si raccomanda la raccolta precoce di questi chicchi bacati. Non si può ricorrere a insettifughi nè ad insetticidi diretti perchè rimedi a tal proposito noti lasciano sull'uva prodotti di odore, sapore o proprietà chimiche tali da compromettere il vino che da dette uve si ricaverà. La lotta più efficace, purchè accuratamente e da tutti eseguita, è quella invernale (scortecciatura, spuntatura delle canne, lavatura dei ceppi) e quella primaverile (caccia alle farfalle, schiacciamento delle larve di prima generazione, spruzzatura di liquidi insetticidi come soluzione di sapone molle 2 0[0, o sapone e estratto di tabacco 1,5 0[0, oppure sapone 3 e piretro 1,5 in 100 di acqua).

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

		Da		A
Grani teneri:				
Alta Italia	L.	24 —	a	24,25
Ghirca Nicolajeff	»	18,75	»	19 —
Azima Nicolajeff	»	18,75	»	19 —
Berdiansca	»	18,50	»	19 —
Grani duri: Taganrog	»	18,50	»	18,75
Sardegna	»	25,50	»	— —
Granoni: Alta Italia	»	15,50	»	15,75
Napoli	»	16 —	»	16,25
Avena: Nazionale	»	20,25	»	20,50
Estera (oro)	»	13,50	»	14 —
Orzo: Nazionale	»	16,50	»	— —
Estero (oro)	»	12,25	»	— —
Legumi: Fagioli naz.	»	26,50	»	27 —
» est. verdi	»	24 —	»	24,25
Ceci cottura	»	23,50	»	24 —
» macina	»	23 —	»	23,50
Fave e favini	»	16,75	»	17 —
Lupini	»	12,25	»	— —

Tendenza del mercato: Invariato

Alessandria.

		Da		A
Frumento	L.	21,50	a	23 —
Meliga	»	13 —	»	— —
Avena	»	20,50	»	21,50

Vercelli.

		Da		A
Riso sgusciato, al q.le	L.	28,50	a	29 —
Risone bertone	»	22,50	»	23,50
» nostrano	»	21,50	»	22,25
Frumento mercantile	»	21,75	»	22,75
Segale	»	16 —	»	17 —
Meliga	»	14,50	»	15,50
Avena	»	18,50	»	19,50

Novara.

		Da		A
Frumento	L.	22 —	a	22,50
Riso nostrano a sacco	»	34 —	»	37 —
» giapponese	»	28 —	»	— —
Granoturco	»	13,30	»	15 —

Torino.

		Da		A
Frumenti piem.	L.	23 —	a	24 —
» esteri	»	27,50	»	28 —
Frumentone	»	14 —	»	15,75

Brescia.

		Da		A
Frumento	L.	21 —	a	21,75
Frumentone alla soma	»	15 —	»	16,50
Avena	»	19 —	»	19,50

Milano.

		Da		A
Frumento nuovo	L.	22 —	a	22,75
» veneto e mant.	»	23 —	»	23,50
» estero	»	26 —	»	28 —
Risi: Ostiglia 1.o	»	38 —	»	40 —
» » 2.o	»	35 —	»	36,50
» mercantile	»	33,50	»	34,50
» scadente	»	28 —	»	30 —
» giapponese 1.o	»	30,50	»	31,50
» » 2.o	»	29 —	»	30 —
Risetto	»	25,50	»	27 —
Mezza grana	»	21 —	»	23 —
Risina	»	16 —	»	18,50
Risone nostrano	»	20,50	»	21,50
Granoturco nostrano	»	14,50	»	15,25
» veneto	»	16 —	»	17 —
Avena nazionale	»	18,75	»	19,25
» estera	»	20,50	»	21 —
Orzo nazionale	»	19 —	»	20 —
Segale	»	18 —	»	19 —
Miglio	»	17,50	»	18 —

Tendenza del mercato: Calma.

Pavia.

		Da		A
Frumento	L.	22,50	a	23 —
Granoturco	»	13,25	»	14,25
Avena	»	17,75	»	18,50

Vicenza.

		Da		A
Frumento	L.	20,25	a	21,25
Frumentone	»	13,50	»	15,75
Avena	»	21,50	»	— —

Treviso.

		Da		A
Frumento	L.	22,50	a	23,25
Avena	»	19,50	»	20 —

Padova.

		Da		A
Frumento fino a q.le	L.	21,25	a	21,50
» buono mercant.	»	20,75	»	21 —
Frumentone pignoletto	»	15 —	»	15,25
» gialloncino	»	14,50	»	14,75
Segala	»	17,50	»	18,50
Avena	»	20 —	»	20,50
Sorgo rosso	»	8 —	»	8,25
Riso fino	»	39 —	»	40 —
» nostrano	»	31,50	»	33 —

Rovigo.

		Da		A
Frumento	L.	20,75	a	21,50
Frumentone	»	14 —	»	15,25

Cremona.

		Da		A
Frumento	L.	21,75	a	22,25
Granoturco	»	14,50	»	15 —
Avena	»	18 —	»	18,50

Parma.

Frumenti	L. 22 — a 23 —
Frumentone	» 14,50 » 15 —
Avena	» 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento	L. 22,75 a 23 —
Frumentone	» 14 — » 15 —
Avena	» 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento	L. 22,50 a 23 —
Granoturco	» 14 — » 15 —
Avena	» 21,50 » 22 —
Segale	» 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento	L. 21,75 a 23,25
Granturco	» 15 — » 15,75
Fava marzuola	» 18,50 » 20 —
» invernenga	» 20,50 » 21,75

Modena.

Frumento	L. 22 — a 22,50
Frumentone	» 15,25 » 16 —
Avena	» 19,75 » 20 —

Ferrara.

Frumento ferrarese	L. 22 — a 22,25
Frumentone ferrarese	» 14,50 » 15,50
Avena ferrarese	» 19 — » 19,50

Forlì.

Frumento	L. 22 — a 22,50
Granturco	» 15,75 » 16 —

Firenze

Frumento bianco, q le	L. 24,25 a 25 —
Frumento rosso	» 23,75 » 24 —
Granoturco	» 14 — » 16 —
Segale	» 18 — » — —
Orzo	» 24 — » 27 —
Riso glacê	» 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual.	L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual.	» 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual.	» 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo	L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano	L. 22,50 a 23,50
Granone	» 17,50 » 18 —
Fave	» 21 — » 22 —
Fagioli	» 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.)	L. 25 — a 26,50
Avena	» 21,50 » 22 —
Frumentone giallo	» 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini	L. 27 — a 28,25
» correnti	» 26 — » 26,75
Frumentoni	» 15 — » — —

Foggia.

Grani duri	L. 26,50 a 28,50
Maioriche	» 22,50 » 23,50
Bianchette	» 23,50 » 24,45
Avena	» 18 — » 18,50

Palermo.

Frumenti realforte	L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro	» 26 — » 27,50

Catania

Grani duri	L. 25,50 a 26,50
Fave	» 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento	L. 23 — a 23,25
Orzo	» 12 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti nuovi tendenti all'aumento; altri generi invariati.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi	L. 70 a 75
Soriane	» 50 » 55

Oleggio.

Buoi	L. 75 a 84
Vitelli	» 103 » 119

Milano.

Buoi grassi (p. v.)	L. 70 a 86
» magri	» 52 » 70
Vacche grasse	» 60 » 72
» magre	» 40 » 60
Tori	» 60 » 70
Vitelli (p. v.)	» 70 » 90
Suini grassi (m.)	» 140 » —
» magri (v.)	» 120 » 125
Agnelli	» 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo	L. 76 a —
Vitelli, id.	» 98 » —
Maiali, peso morto	» 140 » —

Parma.

Buoi e manzi	L. 75 a 78
Vacche	» 55 » 60
Tori	» 55 » 80

Forlì.

Buoi a peso morto	L. 55 — a 45 —
Vitelli	» 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche	L. 135 a 155
Vitelli	» 125 » 135

Tendenza dei mercati: Stazionari.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno	L. 10,50 a 12 —
Paglia	» 4 — » 4,25

Milano.

Maggengo . . . L. 9 — a 10 —
Agostano . . . » 12 — » 13 —
Paglia . . . . » 4,50 » 5,50

Bergamo.

Fieno . . . . . L. 10 — a 12 —

Cremona.

Maggengo . . . L. 10 — a 11 —
Paglia . . . . » 3,80 » 4,20

Verona.

Fieno. . . . L. 9 — a 10,25
Paglia . . . » 3,30 » 3,50

Padova.

Maggengo . . . L. 7 — a 9 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 10,50 a 11,50
Agostano . . . » 8,50 » 10 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 8,50 a 9,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . . L. 8 — a 8,50

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 9,50 a 10,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Fieni sostenuti, per scarsità nuovo raccolto; paglia abbondante a prezzi fermi.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . » 29 » 32
Gallipoli . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 32 a 34
Camagna . . . . » 30 » 32
Vignale . . . . . » 32 » 36
Montemagno . . . . » 32 » 36
Moncalvo . . . . » 32 » 36
S. Salvatore . . . » 28 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 38 a 48
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 25 a 35
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Prezzi in ribasso stante buona promessa.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . . » 120 » 125
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . . » 120 » 160
Toscana . . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 123

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . . . L. 75 — a 88 —
Gioia . . . . . . » 74 — » 81 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 – a 117 —
Mangiabile . . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,30 a -- —
Piacenza . . . . » 2,20 » 2,30
Cremona . . . . » 2,10 » 2,30
Pavia . . . . . » 2,40 » -- —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,84 a 0,86
2ª » » 0,77 » 0,79
Piacenza al 100 . » 6,75 » 7 —
Cremona al 100 . » 6,80 » 7,10
Reggio E. » . » 6 — » 7 —
Padova al mille . » 66 — » 69 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 80 a 82
» biondo torchiato . » 68 » 70
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . . L. 26 a —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . . L. 5 — a 5,50
Aranci . . . . . » 6 — » 6,50
Fichi secchi . . . » 50 – » — —
Carrube di Sicilia . » 12,50 » 12,75

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Canale (Cuneo).

Pesche primaticcie . . L. 15 a 30

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone L. 75 — a — —
» » americano » » 70 — » — —
» » nazionale » » 66 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 6,25 » 6,75
» » 18[20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[13 % » 6,35 » 6,50
Nitrato soda . . » 28,25 » — —
Solfato ammoniaca . » 31,50 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —
Acido solforico 50[52 % » 3 — » 3,25

Pontedecimo.

Zolfo . . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 70 — a — —
» inglese . » 74 — » 76 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 77 — a 78 —
» nazionale » 72 — » 73 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame calmo e ribassato.

FILTRI DOMESTICI

CASALMONFERRATO — FRATELLI OTTAVI — Con Filiale a BARI

Filtro Croze, robusto, sacco di tela speciale, largo 70 cm., alto 150 L. **3**
Filtro conico in mollettone bianco di lana per moscati, liquori, ecc.
largo cm. 40, alto 40 . . . . » **3**
» » 40, » 70 . . . . » **5**

FILTRO OLANDESE CARPENÈ, a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.:

Modello a 6 sacchi (produzione giornaliera ettol. 30) . . L. **100**
» 12 » (» » » 66) . . » **125**
» 20 » (» » » 100) . . » **220**

Sacchetti filtranti, fodere per detti sacchi, rubinetti, ecc. - presso *Fratelli Ottavi, Casale Monferrato-Bari.*

VENTILATORI PER CEREALI

Fratelli OTTAVI – Casalmonferrato-Bari

Si ottiene ottima vagliatura, manovra semplice e leggera.

Modello ad 8 crivelli mobili, produzione 6 a 8 ettol. all'ora, peso kg. 110 . . . . L. **100**
Modello a 2 movimenti, perfezionato, produzione 8 a 10 ettol. all'ora, peso kg. 120 . . . . » **125**

SGRANATOI DA GRANOTURCO

—(Fratelli OTTAVI - Casalmonferrato-Bari)—

mossi a mano, costruzione solida, meccanismo semplice, ottimo lavoro, minimo sforzo.

Modello ad una bocca, senza ventilatore . . . . . . L. **85**
» a 2 bocche, senza ventilatore . . . . . . » **110**
» a 2 » con ventilatore . . . . » **130**
Piccolo sgranatoio a mano da applicare ad un tavolo . . » **12**

Svecciatoi-selezionatori del grano

della celebre Casa MAROT

Modello leggero a semplice effetto n.° 7, lavora ettol. 1-1,05 all'ora L. **180**

Serie corrente a doppio effetto:

Modello 1, lavoro ettol. 2 per ora . . . . » **340**
» 2, » » 2 a 3 per ora . . . . » **390**
» 3, » » 4 a 5 » . . . . » **580**
» 1bis in due pezzi, lavora 2 ettol. all'ora . . . . » **390**
» 2bis » » » 3 » » . . . . . . » **450**

Fratelli OTTAVI — Casalmonferrato-Bari.

FRUMENTO DA SEMINA "RIETI"

Per commissioni rivolgersi direttamente alla

UNIONE PRODUTTORI GRANO DA SEME - RIETI

—(Società anonima cooperativa agricola)—

GRAN PREMIO all'Esposizione Internazionale di Milano 1906

L'***Unione*** costituitasi con atto del 5 maggio 1905, allo scopo (art. 2 dello statuto) **di porre argine al grande abuso che taluni speculatori usano fare a danno degli acquirenti e dei veri e diretti produttori del grano « Rieti »** conta oltre 200 soci, rappresentanti i 6[7 della produzione totale della vallata reatina. 12-2

(Firenze) - Istituto Agrario di Scandicci - (Firenze)

FRUMENTI DA SEMINA Doppia selezione praticata da oltre 20 anni. - Premiati con le più alte onorificenze alle Mostre campionarie dei frumenti da seme tenute in Pisa nel 1901 e Firenze 1904.

GENTIL ROSSO - Marca *S* - L. **37** a q le (stazione Firenze) — Marca *M* - L. **35** a q.le (stazione Cortona).

GENTIL BIANCO di Valdichiana - L **33** a q.le (staz. Cortona).

IBRIDO NOÈ-GENTIL ROSSO n. 40 - Kg. 100 L. **40**; Kg. 50 L. **22**; Kg. 20 L. **10** (stazione Firenze).

Per le ordinazioni rivolgersi direttamente all'Amministrazione dell'Istituto Agrario di Scandicci.

STABILIMENTO DI COSTRUZIONI MECCANICHE E FONDERIE

DIPLOMA D'ONORE

Esposizione Internazionale Milano 1906

Telefono interurbano : CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 25 Agosto 1907 Num. 34.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 34 - 1907 — VOL. 2° - (98^mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

---

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . . » 2 —
32. G. DE ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORSELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* . . . . » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

Per l'istruzione forestale

Premetterò che, date le notizie che corrono, ero in dubbio se scrivere o no questo secondo articolo (1).

Infatti, mentre si vuole il trasferimento a Firenze con relative radicali riforme, più o meno discutibili, il mio tema è subordinato alla conservazione del R. Istituto forestale a Vallombrosa. Ed a Roma, purtroppo, pare che siano disposti a dare esecuzione al poco giustificato provvedimento (2).

Intanto, come ebbi a scrivere anche l'anno scorso nell'*Alpe* di Bologna, chi soffre di questa continuata incertezza è quello stesso istituto che si vorrebbe riformare, e che oggi più che mai occorrerebbe desse dei buoni frutti; e che dopo un quarantennio di vita non avrebbe

(1) Vedi pag. 103 nel n. 30.

(2) Pochi giorni fa leggevasi in un giornale di Firenze la seguente notizia, che non mi consta sia stata finora smentita: « Il Ministro è venuto nella determinazione di sopprimere l'Istituto di Vallombrosa, *avendone riconosciuta la sua inutilità* »!!!

mancato di dare, se fosse stato sempre ed a tempo curato e se mai fosse stato snaturato il suo indirizzo che, come dice il suo nome e come indica il luogo, in cui sì felicemente fu posto, dovrebbe essere sopra tutto, anzi *essenzialmente forestale.*

Strano è che si pensi a sopprimere questo Istituto proprio oggigiorno, mentre vediamo sorgere molte stazioni sperimentali speciali come quella per i cereali a Rieti, quella per gli agrumi ad Arcireale, e mentre si parla, ben giustamente del resto, di fondare anche quella per la risicoltura.

L'Istituto di Vallombrosa *dovrebbe essere stazione sperimentale forestale.*

Dire della necessità di una stazione di tal genere in Italia mi pare cosa inutile, quando uomini di indiscutibile valore, come il Rava, il Giglioli, il Perona e tanti altri hanno ripetutamente scritte e dette le forti ragioni che già da tempo dovevano indurre, anche i più restii, a fornire l'unica scuola forestale di tutti i mezzi necessari per coltivare, incoraggiare e promuovere tutte quelle ricerche ed esperienze che anche nella coltura silvana, e forse più che in altre colture, sono necessarie ed utili.

Certo, data l'imprescindibile necessità che l'unica scuola della foresta abbia anche carattere di stazione sperimentale, nessuno vorrà negare che dove è ora, a Vallombrosa, sia bene situata, e che sarebbe grave errore il trasferirla in altra sede.

Tutte le difficoltà che incontra la sua riforma, conservandola dove è, sono più apparenti che reali, e quindi facilmente superabili, basta che si voglia, ed il volere in questo caso andrebbe a pro' di una causa giusta e lodevole sotto tutti gli aspetti.

Sono appunto queste considerazioni che mi spingono a scrivere, nonostante che spesso corra, ripeto, con grave

danno per la scuola, anche per opera di persone autorevoli, la notizia della sua soppressione.

*
* *

Nel precedente articolo abbiamo visto che nell'Istituto forestale di Vallombrosa l'insegnamento potrebbe e dovrebbe essere o *secondario* o *superiore*, e sempre in correlazione con tutte le altre scuole di pari grado.

Nel primo caso dovrebbe essere una sezione d'istituto tecnico con programmi ed orari affini a quelli delle sezioni fisico-matematica ed agrimensura; quindi vi si dovrebbe essere ammessi dopo compiuto il primo corso di istituto tecnico (o con altro titolo equipollente), ed il corso di studi dovrebbe essere triennale.

Al fine del terzo anno gli allievi darebbero gli esami di licenza come in tutti gli altri istituti, e dovrebbero ottenere il titolo di *perito forestale;* tale titolo dovrebbe essere equipollente in tutto e per tutto a quello della sezione fisico-matematica dell'istituto tecnico.

Chi però conosca, anche superficialmente, la natura dell'insegnamento forestale, sa che tre anni, se sono sufficienti teoricamente, certo non lo sono per formare un provetto ufficiale forestale, dotato della necessaria pratica ed attitudine ad adempiere le sue importanti e moderne funzioni. Da ciò la necessità che i giovani desiderosi di entrare nella carriera governativa facciano, dopo compiuto il terzo anno e sostenuto l'esame di licenza, come tutti gli altri studenti, un quarto anno destinato esclusivamente alla pratica ed alle materie professionali.

Di questo quarto anno il Ministero dovrebbe avere il diritto di limitare il numero degli allievi ai bisogni dell'amministrazione forestale dello Stato, e quindi di scegliere tra i licenziati i migliori e di porre anche speciali condizioni fisiche, certo richieste dalla natura del servizio forestale. Al termine di questo quarto anno gli allievi,

dopo speciale esame, avrebbero il grado di *Sottispettore* o di *Sottotenente* col diritto di essere ammessi nell'Amministrazione forestale dello Stato.

*
* *

Nel caso che si volesse impartire nell'istituto un insegnamento superiore, il tipo che più si addice sarebbe quello di una scuola d'applicazione con due o tre anni d'insegnamento a seconda che si vuole dare il titolo di *dottore* o di *ingegnere*. Forse, anche badando alle consimili scuole estere, sarebbe migliore il corso biennale ed il titolo di *Dottore in scienze forestali*, equipollente a quello di dottore in agraria.

Alla scuola, che si potrebbe chiamare Accademia, si dovrebbe essere ammessi con titoli superiori e precisamente colla licenza del primo biennio di università (facoltà scienze od agraria) o delle scuole superiori di agricoltura. E nel biennio, diciamo vallombrosano, si dovrebbe estendere l'insegnamento sopra tutto alle materie professionali, lasciando da parte, perchè sarebbe, non dico inutile, ma certo di detrimento all'insegnamento silvano, quello di alte materie, nelle quali si deve ritenere che ormai gli allievi abbiano una coltura più che sufficiente.

Anche in questo caso chi desiderasse entrare nell'Amministrazione dello Stato dovrebbe compiere un terzo anno, parte del quale anche presso qualche ufficio forestale, destinato alla pratica delle materie professionali.

*
* *

Tutti e due questi indirizzi sono buoni e potrebbero dare risultati eccellenti, però a Vallombrosa, data la necessità di limitare, per molte ragioni il numero dei corsi e delle cattedre, s'addice più il secondo tipo.

Solo il Ministero però, a seconda delle funzioni a cui vuole adibire i futuri ufficiali forestali, è in caso di scegliere l'indirizzo più indicato.

Ma nel caso che volesse adottare l'insegnamento superiore, bisognerebbe anche che lo Stato compisse l'opera dando al servizio forestale ben altra organizzazione e limitatamente alla zona montuosa, molte di quelle mansioni che ora spettano al Genio civile, e non indugiare a migliorare la carriera, che ora è la cenerentola delle cenerentole.

Tale miglioramento del resto ormai è imposto, anche indipendentemente dalle riforme all'Istituto di Vallombrosa. Inoltre, ripeto, Vallombrosa dovrebbe essere stazione sperimentale con la storica foresta posta completamente ed interamente alle dipendenze della scuola (come si osserva in tutte le consorelle straniere), che per ciò dovrebbe avere alla sua direzione un Ispettore forestale superiore, con giurisdizione magari su tutte altre foreste demaniali della Toscana.

L'insegnamento forestale generale si potrebbe impartire istituendo, d'accordo col Ministro dell'Istruzione, e certo con spesa più tosto lieve, in tutte le facoltà d'agraria ed in tutte le scuole superiori d'agricoltura la cattedra di economia forestale, e istituendo nei luoghi ove più necessita, delle cattedre ambulanti di selvicoltura; tanto le une, quanto le altre sarebbero occupate dai neo-dottori vallombrosani.

Vallombrosa, agosto 1907. R. Braghetta.

La cura d'uva e il solfato di rame

Medici e igienisti, e anche semplici dilettanti di fisiologia, quale io mi sono, esaltano la *cura dell'uva*. E infatti non si potrebbero, meglio che nell'uva, trovar riunite così preziose sostanze nutritive, ricostituenti, toniche, medicamentose. A tal proposito non voglio ridire qui quel che fu ormai detto le tante volte.

Vorrei invece intrattenere chi si appresta a dare famose scorpacciate d'uva, sulla questione del solfato di rame che purtroppo imbratta i grappoli. Come rimediare a questo inconveniente, e diciamo pure a questo pericolo?

Come conciliare la cura d'uva colla cura della peronospora?

Per cominciare coll'essere esatti diciamo intanto che non si tratta più di *solfato di rame*; solfato era quando lo adoprammo per formare *l'acqua* o *poltiglia* che si diede alle viti per preservarle dalla peronospora; ora, sull'uva, le macchie cilestrine o verdastre sono di *ossido idrato di rame* (in parte anche *carbonato*) misto a *calce idrata* e *solfata* e anche più o meno *carbonata*.

— Sta bene, dice il mangiatore d'uva, ma è o no veleno questa roba? E se è veleno, come difendersene?

*
* *

Bisogna intendersi anche sul valore della parola *veleno*. Veleno, come è, per esempio, l'acido prussico, che in minima dose spedisce senz'altro all'altro mondo, no, l'ossido idrato di rame non è. In piccolissima dose potrebb'essere fors'anco utile all'organismo umano, come del resto avviene per molti altri veleni.

Ma in dosi ripetute come vengono ingerite da chi mangia molt'uva, comincia col far seccare la gola, e poi irrita tutta la mucosa esofagea e gastrica, e forse anche più giù.

Che se poi l'uva è molto imbrattata, e la quantità mangiata grande assai, e il giuoco ripetuto per molti giorni, è indubitato che inconvenienti si devono produrre, e forse non lievi.

La morte no; lo dico per esperienza anche su me stesso, chè alle volte ho mangiata moltissima uva, e tutt'altro che immune dalle chiazze verdognole!

*
* *

Resta però vero che siccome non si deve vivere solamente, ma, potendo, star bene; e poichè l'uva dovrebbe mangiarsi anche per cura, e sarebbe buffo di accomodarsi l'organismo coll'uva e sciuparselo coi sali di rame; così bisogna trovare anche qui il *modus vivendi*. Il quale può trovarsi davvero con un po' di avvertenza e di diligenza, ed eccone le norme:

— Per le uve da tavola bisogna sollecitare assai i tratta-

menti peronosporici in modo che l'ultimo cada più di un mese prima della maturanza.

Per esempio, per uva che maturi ai primi di settembre, l'ultimo trattamento liquido deve essere compiuto per la fine di luglio. (1)

Così, se piove nel frattempo, una prima e buona lavatura la farà la pioggia.

— E se non piove? — Andiamo innanzi e vedremo.

— Bisogna anche raccomandare agli irroratori delle viti di uve da tavola di non irrorare particolarmente l'uva, ma più le foglie: l'uva poco guadagna dalle irrorazioni, ma più dalla solforazione con zolfo ramato.

Si dirà che questo suggerimento è impraticissimo perchè non si può bagnar le foglie e lasciare asciutti i grappoli; e ciò è anche, in parte vero. Ma è vero altresì che, con un po' d'attenzione, si può ottenere che le foglie vengano, come è necessario, bene spruzzate di liquido anticrittogamico, e i grappoli un po' meno imbrattati. Invece, in certe plaghe viticole, pare che il contadino si diverta ad imbrattare enormemente, quanto inutilmente, i grappoli.

∴

Ma veniamo al punto essenziale: *la lavatura dell'uva imbrattata.*

Anche qui osservo che la lavatina che si fa generalmente a tavola, in una conchetta, e talora nello stesso bicchiere, poco conta davvero, e ha l'inconveniente di farci mangiare uva bagnata in un guazzetto che presto si riduce poco pulito.

D'altra parte un trattamento chimico, con sostanze ad azione energica (acidi, per esempio) sciuperebbe l'uva.

Bisogna dunque cercare qualche mezzo che stia in mezzo fra la semplice lavatura che è troppo poco e una preparazione chimica che sarebbe troppo.

Io credo che si possa operare in quattro tempi, così:

1. — Lavatura con acqua semplice, viva abbondante, pulita, rinnovata; si pone il cestello dell'uva (2) sotto lo zampillo d'una

(1) Per uve molto precoci (luglienghe, agostane) si potrà utilmente fare l'ultimo trattamento *dopo* la raccolta dell'uva. Servirà egregiamente ad assicurare i tralci fruttiferi dell'anno di poi. T. P.

(2) L'uva da mangiare sarà stata prima ripulita colle forbici dai grani o dai racimoli bacati o guasti. T. P.

fontana o la cannella dell'acqua potabile, o, a peggio andare, si sbatte e si sciaquatta l'uva in più secchie d'acqua buona, od anche si innaffia dall'alto con innaffiatoio pulito e acqua pulitissima;

2. — Immersione dell'uva lavata, per circa un'ora, in acqua zuccherata (due cucchiai da tavola di zucchero bianco per litro d'acqua); lo zucchero scioglie, stacca, la calce e il rame allo stato di *saccarati* e ne esporta così la maggiore quantità;

3. — Lavatura di nuovo, con acqua semplice, come al n. 1;

4. — Asciugamento dell'uva, che si comincia ponendola in cestelli e facendola rotare nell'aria come si fa coll'insalata e si completa lasciando i grappoli ben distesi in luogo arieggiato assai, ma non al sole.

Ed ecco, così, l'uva pronta per essere mangiata senza danno.

Per queste successive lavature chi sa che non s'inventi una macchinetta, formata per esempio di un tamburo a griglia rotante entro una vasca d'acqua che si rinnovi?

*
* *

Aspettando la macchina, sentiamo le obiezioni al sistema.

Si dirà che il trattamento che io propongo è un po' lungo e poco economico. Vero in parte. Ma non è poi tanto costoso quanto può sembrare e quando non se ne conosce uno migliore... D'altra parte pensiamo che per non rinunciare a uno dei migliori frutti della terra, e ad una cura spesso mirabile, val la pena di consumare un po' di tempo e un po' di zucchero.

Si dirà anche che così bisogna cogliere l'uva tre o quattro ore prima di mangiarla; ma non è nemmeno questa, una disgrazia. L'opinione volgare che l'uva faccia bene soltanto se mangiata di buon mattino, appena colta e ancor *bagnata di rugiada*, è molto discutibile: nulla di scientifico la convalida. Per me penso che quell'acquetta fredda, piena di polvere, di zolfo, di germi e d'altro, sia tutt'altro che utile!

*
* *

Si capisce bene poi che, in tutti i modi, ancor più si rende ora necessario di mangiar l'uva bene, e cioè non ingoiando le bucce. Quanto ai *semi* o *vinaccioli* (erroneamente, da taluno, *acini)* gli ortodossi della cura d'uva vorrebbero che si sputassero colle

bucce; ma, con loro rispetto, mi pare questa una soverchia pretesa. Già io penso che questi corpicciuoli tannici non faccian nulla di male. Ma poi mi dicano, questi teoricissimi della cura dell'uva, quanto tempo ci mettono loro a mangiare così un chilogrammo d'uva!

Boscochiesanuova (Verona), agosto 1907.

TITO POGGI.

Alcune obbiezioni alla nuova legge fillosserica

II.

Due rappresentanti politici delle regioni centrali, l'onor. Valeri, marchigiano e l'on. Orsini Baroni, toscano, osservarono, il primo alla Camera, e l'altro alle sedute della Commissione fillosserica, che l'art. 14 della legge voleva esser meglio chiarito.

E' l'articolo relativo alla contribuzione cui sono tenuti i membri del Consorzio fillosserico, e dice così:

« La contribuzione annua dei consorziati in nessun caso potrà eccedere la misura di una lira per ettaro di terreno vitato e sarà stabilita dalla commissione consorziale ed approvata dal Ministero, sentita la commissione provinciale ».

« Per la frazione d'ettaro la tassa sarà intiera se raggiunge l'estensione di mezzo ettaro, sarà ridotta alla metà se inferiore a mezzo ettaro ».

« Saranno esenti i proprietari di vigneti e di terreni vitati che posseggano anche in vari appezzamenti una estensione inferiore ad un quarto di ettaro ».

Gli on. Valeri ed Orsini espressero il timore che colle parole *terreno vitato* si volesse considerare ad una stessa stregua i sistemi viticoli *intensivi* della Puglia e quelli *promiscui* della Marca e della Toscana.

La loro osservazione è giusta. Non si può, agli effetti fiscali della legge, non fare una distinzione tra il proprietario che in un ettaro ha 10.000 viti, e quello che sulla stessa superficie ne coltiva la metà o meno, scendendo fino a coloro che, specialmente nella valle del Po, tengono qualche filare unicamente quale complemento alle altre colture. Ora pur tenendo calcolo che nei sistemi ad alberata ad un testucchio si appoggiano due, quattro, sei viti e che i festoni e le ghirlande della vite alta si caricano

quasi sempre d'innumeri, ubertosi grappoli, non si potrebbe senza offendere la giustizia. prendere unicamente, come base per la tassazione, la misura del terreno.

Ma evidentemente chi formulò la legge tenne calcolo di ciò. Poichè, come abbiam veduto, spetta alla commissione consorziale nominata per metà dagli stessi membri del consorzio, di fissare la contribuzione. E la commissione consorziale non potrà non tener calcolo delle condizioni locali.

Invero allorchè si legiferò solo per le Puglie non si credette prudente di premettere alcuna distinzione. E l'articolo 5 della legge 6 giugno 1901 dice che « ogni proprietario di vigneti..... è obbligato alla contribuzione annua d'una lira per ogni ettaro di *terreno a vigna sia con alberi o senza* ». Oggi che la legge, dedicata da prima alla Puglia, si vuol estendere all'Italia tutta, si è trovato equo invece di lasciar determinare il contributo ai consorzii stessi, solo sottoponendone la deliberazione all'approvazione della Commissione provinciale e del Ministero d'agricoltura, il quale non essendo investito di alcun compito fiscale, non penserà certo ad inasprire la tassa quando questa risulti ispirata a condizioni vere e reali.

* * *

L'art. 19 ha dato occasione, nella discussione alla Camera, ad una sensata osservazione dell'on. Montemartini. Dice il detto articolo che potranno esser scelti come delegati tecnici dei consorzii, i direttori delle Cattedre ambulanti, ed aggiunge che « tranne questa eccezione tutti i delegati necessarii per l'applicazione della presente legge saranno nominati per pubblico concorso ».

L'on Montemartini obbiettò: ma gli attuali direttori dei consorzii liberi, che questa legge ha creduto giusto di riconoscere, dovranno pure assoggettarsi alla sorte d'un concorso?

E nella sua risposta il relatore trovò che l'osservazione era acuta al tempo stesso che giusta. Invero se questi consorzii liberi hanno funzionato e funzionano in modo soddisfacente, se l'amministrazione centrale ne riconobbe le benemerenze e ne approvò l'operato, premiandoli e aiutandoli, se il ministro accettò la proposta dell'Ufficio centrale del Senato di riconoscerli anche nella legge, non si potrà negare ai direttori di essi la competenza e l'attitudine

a dirigerli. Perchè sottoporli dunque all'obbligo del concorso? Il quale, se fatto per esami, potrebbe dar luogo alle solite sorprese, mandando forse vincitore un pettoruto teorico o semplicemente un... raccomandato, e lasciando addietro dei veterani valorosi, esperti e rotti a tutti i segreti del mestiere.

Fate dunque (e chiaritelo nel regolamento) che i consigli amministrativi, divenuti per la legge le commissioni consorziali, ne propongano la riconferma e che sia questo al ministro criterio sufficiente per approvarli.

Del resto, rifacendoci sempre alla legge madre, quella per le Puglie, che cosa sono questi delegati tecnici? La legge pugliese dice (art. 10) che al R. Commissario che esercita la vigilanza sul servizio fillosserico « potranno essere aggiunti dei delegati tecnici nominati dal ministero d'agricoltura ». Dunque il loro compito, come espressamente dice la legge, è la vigilanza sui consorzii. Essi poi « potranno su domanda delle commissioni consorziali, o d'ufficio, esser destinati a organizzare i servizii consorziali o invigilare sul loro funzionamento ».

Ora gli attuali direttori dei consorzii liberi han mostrato di saper fare qualcosa più di questo semplice servizio di vigilanza: hanno fatto quasi tutto il lavoro di propaganda e di organizzazione, hanno impiantato i vivai, fatti i vigneti dimostrativi e costrutti i cosidetti cantieri di forzatura, hanno provveduto alla distribuzione, previe le analisi geologiche e calcimetriche, ecc. ecc. E tutto ciò fecero bene e *da sè*, mentre ai giovani e bravi delegati dei consorzii pugliesi fu guida sapiente il R. Commissario Danesi. Or li volete ancora mandare al concorso?

Evidentemente ha ragione il deputato Montemartini, viticultore e organizzatore emerito di viticultori, allorchè dice che ciò non sarebbe nè logico nè giusto. Ci troviamo dunque questa volta dinnanzi ad un punto che il Regolamento deve chiarire, interpretando l'art. 7, quello che riconosce i consorzii liberi, nel senso di riconoscere ed accettare nel tempo stesso anche i loro attuali direttori, che di essi sono parte principale e necessaria.

* * *

Così mentre nel precedente articolo ci parve abbastanza facile rispondere alle obbiezioni meno gravi fatte contro la legge sui

consorzii, le osservazioni di cui è parola nell'articolo presente sono molto più serie, e meritano di essere considerate e studiate. In linea generale a coloro che, senza farle appunti speciali, hanno manifestato la loro diffidenza contro l'attuale legge, quasi che essa venisse a stabilire pericolose novità, sia rammentato ancora una volta che novità essa non reca.

E' un'applicazione, un miglioramento d'una legge che funziona da sei anni, e che ha dato buoni risultati, poichè per essa furono costituiti e regolarmente oggi funzionano ben 53 consorzii nelle provincie di Foggia, Bari e Lecce e 2 in quella di Teramo, impiantando 61 vivai e 175 vigneti dimostrativi. Si era detto nel 1900, quando la legge fu discussa, che la si sarebbe estesa alle altre provincie quando i buoni risultati di essa e il progredir dell'insetto in paese lo avesse fatto ritenere opportuno. Or il momento è venuto e si è fatto ciò che si era detto di fare.

E. Ottavi.

Note di stagione

Ancora degli erbai autunnali – La chiusura delle aie.

Da alcuni, pessimisti più del necessario, sentii ripetere, in questi giorni, che gli erbai autunnali sono completamente perduti, data l'insistente siccità.

Se così può dirsi per quelli seminati da oltre un mese ben differente può essere la condizione, domani, per quelli che siamo ancora in tempo di seminare o riseminare.

Del frumentone, del sorgo, dell'avena, del miglio e del panico è inutile più parlare, ma per le rape ed il senape si può arrivare anche ai primi di settembre e, se la stagione corre favorevole, con ottimi risultati.

Piuttosto che avere delle nascite irregolari, con questi due ultimi foraggi, meglio fare subito un lavoro di estirpatore o, meglio ancora, di polivomere e riseminare.

Una pioggia, anche leggera, che sulla fine d'agosto generalmente non manca, ci potrà dare prodotti insperati.

.˙.

Che impressione disgustosa si prova ogni qualvolta entrando nel rusticale di un'azienda, si vede l'aia completamente aperta e i prodotti, che tanto costano, in balìa degli animali di bassa-corte. È una trascuratezza che costa cara e che afferma il nessun ordine in chi dirige l'azienda stessa. Con spesa relativamente tenue si può, oggi, chiudere completamente le aie raggiungendo anche quell'eleganza che tanto piace.

In molti siti si costruiscono delle colonne in cemento armato e con il relativo piedestallo costano dalle 3 alle 4 lire l'una.

Ponendole alla distanza di quattro metri sostengono benissimo la rete metallica e si ottiene una delle più sicure chiudende.

Con quello che si salva in un solo anno di frumento e granoturco si pareggia la spesa e negli anni susseguenti è tutto guadagnato.

E. Petrobelli.

Ancora a proposito della mosca olearia

Risposta al Prof. Silvestri.

Rispondo agli articoli del prof. Silvestri (9, 16 giugno) in questo stesso giornale e sarò brevissimo, nè mi metterò sulla via delle personalità raccogliendo certe frasi, come quel « nuovo . . . infallibile »; quella « onniscienza »; quelle « insinuazioni degne di compatimento »; quella « prosopopea »; quelle « trasformazioni », che sono fiori rettorici da lasciarsi al Silvestri senza perdere tempo e decoro colle risposte accomodatissime che vi andrebbero.

Per « trasformazioni » però si intenda il saper tenere conto di quanto insegna l'esperimento che mi ha mostrato, dal febbraio al novembre del 1906, (ciò che nè io nè altri credeva) che anche nelle annate di forte invasione di mosca i parassiti suoi delle

prime generazioni sono numerosi quanto nelle annate di infezione scarsa (1). Il che significa due cose. Primieramente che la mosca, sia o no indigena, si comporta almeno come forma indigena; in secondo luogo che i parassiti non hanno effetto alcuno sull'incremento o diminuzione della mosca all'ultima generazione, cioè questa non è minimamente influenzata nello sviluppo che può seguire in una data annata e località. In altri termini l'opera dei parassiti è precisamente nulla.

Quanto al consiglio di consultare il catalogo del Della Torre, io lo ritorno al prof. Silvestri e mi citi lui i parassiti esclusivi dei Muscidi. Qui si gioca all'equivoco tra parassiti esclusivi di una specie e quelli accidentali o di occasione. Quando io accenno a parassiti *speciali* della *Ceratitis capitata* mi riferisco ad affermazione altrui, ma però, manco a farlo apposta, non sarebbero precisamente nella patria di origine di questo muscide.

Non creda il prof. Silvestri che gli egregi lettori del « Coltivatore » non sieno in grado di apprezzare per quel che merita quella sua ipotesi che l'olivo sia stato d'Oriente importato in Europa per semi o pianticelle e quindi in migliaia d'anni mai di là sia venuto un corbello d'olive fresche bacate (e ne arrivano enormi carichi tutto dì), tanto più che egli stesso, poche righe dopo, ammette l'importazione della mosca dall'Oriente col mezzo di olive fresche, le quali tutte però avrebbero contenuto (vedi caso) soltanto il baco senza i parassiti, i quali « se non furono importati da sè stessi, non poterono certo varcare i tratti di mare che separano l'Italia dall'Oriente ».

Or qui io, certo mercè la mia onniscienza, affermo che dall'Italia all'Oriente se vi ha mare, vi ha pur terra continua ed ognuno poi sa, inoltre, che vi si distende una ininterrotta coltura di olivi, come ognuno sa che le mosche ed i loro parassiti hanno da na-

---

(1) Io ho ottenuto nel 1905 come nel 1906 una percentuale di parassitizzazione di circa il 30 al 35 0[0 e da località varie. Il Silvestri ottiene il 65 0[0 da Bisceglie, il 50 0[0 da Bevagna e non si sa quali cifre da Portici e da Grottaglie (Lecce). Ciò nel 1906; eppure a Bisceglie si ebbe una « *violentissima infezione* » di mosca in ottobre, tale da persuadere gli olivicultori a raccogliere tosto le olive per non perdere tutto. Questa circostanza è taciuta dal Silvestri. Per le altre località è noto il danno grave o totale fatto dalle mosche non ostante tanti parassiti.

tura le ali fatte apposta per volare almeno da un albero all'altro, ed il mare se ne stia pure a suo agio dov'è.

In tutte le isole del Mediterraneo la mosca (se c'è olivo) esiste e fa molto danno. Dovremmo dunque ammettere per tutti questi casi ancora il procedimento dell'olivo recato per seme o per piantine; il paniere successivo di olive bacate ma contenenti solo mosche senza parassiti e da quella prima volta in poi mai alcun altro consimile ingresso di olive fresche nelle dette isole; ciò pel corso di migliaia d'anni e negando anche gli odierni constatabilissimi rapporti commerciali.

Citi il prof. Silvestri un solo punto del Mediterraneo dove sia olivo e non mosca ed io approverò che egli od altri vi corra alla ricerca del parassita. Non tiri però in campo regioni interne perchè non occorre trasportarsi in Oriente per trovar ciò che anche qui in Italia si vede, cioè una minore frequenza di mosche dell'olivo appunto per le regioni più discoste dal littorale; ciò è vero, ma i parassiti non vi hanno parte alcuna.

E viene in campo una nuova ipotesi, quasicchè il cumulo di tutte le precedenti non fosse soverchio ormai.

Il prof. Silvestri, riconoscendo, sebbene tardi, per virtù delle lettere d'Oriente e d'Africa che io ho pubblicate (nell'articolo *Vane speranze* ecc.) che anche colà la mosca trovasi con gli stessi effetti come da noi, ricorre alla supposizione che ciò possa essere perchè non decimata abbastanza dal parassita orientale da ricercarsi, perchè questo alla sua volta decimato da un iperparassita da supporsi più che mai.

Se lo lasci dire il prof. Silvestri, ciò significa non avere concetto sufficiente dell'opera degli iperparassiti.

Sono costretto a ricorrere di bel nuovo alla mia « onniscienza » (che a me però sembra più modestamente *una qualche cognizione di quanto dovrei sapere* per debito dell'ufficio che occupo e prima di insegnare ad altri). In un recente opuscolo ho scritto (Redia IV, pag. 220): « L'esperienza dimostra che mentre gli endofagi di fitofagi sono così comuni che spesso raggiungono oltre il 90 0[0 (di inquinamento) degli individui della specie fitofaga vittima, invece gli endofagi iperparassiti non giungono (che io mi abbia veduto) troppo oltre una cifra per 100, che si comprende nella prima decina.

Inoltre questi endofagi sono iperparassiti, cioè parassiti di secondo grado, solo di occasione, ma in molti casi e spesso nella maggioranza di essi, sono endofagi primari di fitofagi.

Tutto ciò si è dovuto svolgere largamente per dimostrare che se dobbiamo avere la massima fiducia nell'opera utile degli endofagi primari, possiamo rimanere meno in sospetto per quella opposta e quindi nociva dei secondari od iperparassiti, perchè essa mai farà equilibrio od annullerà quella grandissima e necessaria degli endofagi primari. »

E questa non è affermazione nè mia nè recente. Il prof. Silvestri la dimostri infondata e chiuderemo un occhio sulla sua nuova ipotesi in soccorso del viaggio in Oriente.

Quanto alle notizie di distribuzione zoologica affastellate di poi per dimostrare che in Oriente è presumibile che le cose, quanto a mosca delle olive, vadano diversamente che da noi, senza entrare a discuterne particolarmente si può osservare che se l'effetto ultimo, quanto a danno dalle olive è colà precisamente come da noi, anche le argomentazioni corologiche sono o errate o fuori di posto. Il prof. Sivestri chiede a me statistiche ad impugnare la sua tesi, ma è lui che le deve dare; quando è in gioco denaro pubblico si presentino almeno dati statistici in appoggio del progetto, giacchè quelli scientifici sono così male in gambe.

Quanto al secondo articolo (16 giugno) io sono costretto a fare una dichiarazione preliminare e questa si è che trovo perfettamente inutile ogni discussione scientifica con chi nega i fatti ed una discussione pratica con proponenti di un metodo « razionale » da applicarsi a tutta Italia, sul modello di quello classico indicatoci dal prof. Silvestri.

D'altro canto, a rispondere alle affermazioni del prof. Silvestri contenute a pag. 743, 744 (delle quali il lettore fa benissimo giustizia da sè) ho dovuto impiegare una buona ventina di pagine in una recentissima memoria (*Osservazioni su un recente scritto intorno agli insetti che danneggiano l'olivo* ecc.) ed è troppo lungo ripetere qui le argomentazioni; chi ne voglia sapere di più consulti la detta memoria che io offro volentieri a richiesta.

Per intanto, rapidamente: 1° Non è dimostrato che i parassiti aggrediscano larve viventi e non piuttosto le morte per altra

causa; 2° Non è vero che essi aggrediscano specialmente larve di cinque millimetri ed ognuno può vedere ciò da sè; 3° La distruzione di una piccola o grande percentuale di mosche nelle prime generazioni non importa per nulla sanità delle olive di poi, in presenza delle successive generazioni di mosche che sono quelle esenti dai parassiti; 4° È un sogno quello di poter ottenere il 95 0[0 di parassiti nelle prime generazioni; 5° É un errore il credere che in questo caso non si dovrebbe temere un grave danno dalle *poche* mosche rimaste (1); 6° È assolutamente falso che col metodo degli avvelenamenti non si impedisca la reinvasione; il negare ciò significa negare la luce meridiana; 7° Quanto è detto al paragrafo 5°, da parte del prof. Silvestri, è del tutto fuori della verità da capo a fondo.

Finalmente il prof. Silvestri, per combattere il metodo di lotta a mezzo delle sostanze zuccherine avvelenate, afferma di aver raccolto nel campo di sperimento del Terriccio in Toscana 179 olive, delle quali 57 sane e 122 infette ed esclama: « Questi sono fatti, a che valgono a confronto di essi le parole? ».

A che servono le dette cifre citate dal prof. Silvestri?

La spettabile Commissione ministeriale, composta dei professori Caruso, Grassi, Cuboni, Danesi, pubblicò essersi trovata nel giorno 11 ottobre al Terriccio una infezione pari al 3-4 0[0, mentre negli oliveti di controllo circostanti essa raggiungeva la cifra dell'82 al 93 0[0. Nel giorno 1 novembre la stessa Commissione trovò nello stesso oliveto olive bacate: con larve giovani 6,86 0[0; con larve già grosse 1,80 0[0; con gallerie vuote 2,12 0[0, mentre negli oliveti di controllo tutte le olive furono trovate guaste. Ed

---

(1) Il prof. Silvestri è sotto la impressione del « Caso di Bisceglie » che io pure illustro nella detta memoria (*Osservazioni* ecc.) per mostrare il valore che si deve attribuire alle cifre recate innanzi dal Silvestri e la sua maniera specialissima di narrare i fatti. Nel caso di Bisceglie il 50 0[0 delle olive era già bacate nelle prime generazioni della mosca. Ora ammettiamo pure che il prof. Silvestri possa ottenere il 95 0[0 di parassitizzazione (cosa impossibile). Rimane un 2,5 0[0 di mosche, delle quali ammettiamo pure che una sola sia femmina. Si vede che basterà essa produca solo 50 uova (un terzo della cifra vera) perchè le altre 50 olive rimanenti sieno andate a male. Vedasi quali concessioni, impossibili in natura, si devano fare alle teoriche del prof. Silvestri per non giungere a cifre che superino tre o quattro volte quella delle olive.

a proposito della visita dei prof. Grassi e Sivestri è scritto nella stessa Relazione:

« Lo stesso oliveto fu visitato il giorno 22 ottobre dai professori Grassi e Silvestri; essi trovarono che nell'oliveto trattato il numero delle olive che presentavano i caratteri delle infezioni vecchie non giungeva al 3 0[0. Quelle con infezioni recenti (cioè con larva giovane) non arrivavano al 2 0[0. Le olive che presentavano la sola puntura, 27, 39 0[0 (1). Se si tiene conto che questa infezione recentissima era certamente posteriore alla visita fatta il giorno 11 ottobre, si vede come i dati statistici dei professori Grassi e Silvestri coincidono perfettamente con quelli constatati la prima volta. E' bensì vero che il Silvestri, il quale aveva accuratamente visitato l'oliveto il giorno innanzi potè mostrare al Grassi una pianta con parecchie olive bacate e con l'infezione vecchia, ma si trattava di un fatto isolato, facilmente spiegabile con la supposizione che si fosse *casualmente trascurata la irrorazione.* Negli oliveti di controllo i prof. Grassi e Silvestri trovarono moltissime olive cadute a terra. Nelle olive raccolte sugli alberi si trovò, sopra 321 bacate, soltanto 13 sane ».

Adunque non *reinvasione* ma dimenticanza nel trattare una pianta. Evitata la dimenticanza si può giungere al 100 0[0 di immunità e su questo punto accetto qualsiasi impegno ed a qualunque condizione verso il prof. Silvestri e faccia egli altrettanto col soccorso dei parassiti della mosca.

E dire che a tutt'oggi il prof. Silvestri vuole anteporre un metodo di lotta inattuabile e che ad ogni modo richiede che almeno una buona parte del prodotto sia guastata, perchè senza olive bacate non sono bachi e senza questo non sono parassiti; e a tutt'oggi egli non presta fede nemmeno alla parola del suo maestro.

Quando mi ritorna alla memoria la figura del prof. Grassi in quella terribile giornata di novembre, sotto una tempesta di vento e di pioggia e lo riveggo immerso nella mota dei campi fino a mezza gamba, intento ad incidere centinaia e centinaia di olive

---

(1) Molte punture, anzi la massima parte erano dunque sterili perchè la successiva (1 novembre) percentuale di larve giovani è del 6,86 0[0.

con tanto scrupolo e coll'interessamento del vero scienziato come egli è e grande; noncurante delle ire del cielo e della salute sua e ripenso a tutta quella fatica, a quella pena ed a quel disagio che egli incontrava solo per poter giudicare con piena coscienza e veggo che tutto ciò non è riuscito a convincere il solo Silvestri, nè a smuovere di una linea la classica tenacia..... concludo che col prof. Silvestri è perfettamente inutile il fatto ed ogni discussione.

Firenze, 22 giugno 1907.

ANTONIO BERLESE.

L'apoplessia o " folletage „ della vite

Nel passato luglio ed in questi primi giorni d'agosto, molti vigneti hanno sofferto di tale accidente, impressionando quei viticultori che non si orientano con facilità nel dedalo intricato dei malanni che possono colpire la vite.

Nessun sintomo precursore lascia prevedere il fenomeno. Delle viti fino allora vigorosissime, perdono d'un tratto il loro rigoglio; i tralci disseccano rapidamente incominciando dalle estremità; le foglie perdono il loro turgore assumendo il color tipico della foglia secca e tutta la pianta intristisce e muore in poche ore. Il fenomeno però non si manifesta sempre con tale intensità; solo una parte della pianta può venire colpita, perdendo qualche tralcio e subendo una deplorevole caduta di foglie, ma anche in questo caso il malanno non cessa di essere impressionante. Se si esaminano le foglie cadute pare di trovarsi di fronte ad una violenta ed improvvisa infezione di una delle tante crittogame parassite; e difatto le larghe macchie di seccherecci nei lembi fogliari ed il marciume dei tessuti alla base dei pezioli, hanno delle rassomiglianze con le lesioni prodotte dalla Botrytis.

La malattia si manifesta in ogni luogo, ma sembra faccia più vittime nei terreni *freschi* o umidi che dinotano poca permeabilità o la vicinanza di veli d'acqua. Non è fortunatamente conta-

giosa e s'accontenta di colpire le viti qua e là, senza mai arrecare danni notevoli alla totalità del raccolto.

La causa determinante l'*apoplessia*, non è ancora ben conosciuta; fra le ipotesi che si fanno, la più accetta è quella di Leclerc e Saint-André, secondo i quali il fenomeno sarebbe dovuto ad una rottura d'equilibrio fra la funzione d'assorbimento esercitata dalle radici e quella di traspirazione compiuta dalle foglie. Lo squilibrio può essere provocato da un *colpo di sole* che produca un eccesso d'evaporazione, non proporzionato cioè alla potenzialità d'assorbimento delle radici; si può manifestare per il formarsi di un ambiente troppo umido attorno alla vite, ciò che impedirebbe la traspirazione normale delle foglie; può anche essere causata infine, dalla mancanza di acqua nel suolo. In ogni caso le cellule dei tessuti, sia perchè vengono a perdere — secondo Saint-André — la loro acqua di costituzione; sia perchè si produce nella pianta una specie d'intossicazione per la concentrazione dei materiali non ancora assimilati — come crede Duchein — muoiono presentando i caratteri più sopra accennati.

Più recentemente si emise anche l'ipotesi che la malattia sia dovuta a bacteri, i quali invadendo i tessuti del legno, ostacolano l'ascesa della linfa e provochino persino degli arresti nella circolazione!

Ad ogni modo, qualunque sia la causa determinante l'*apoplessia*, interessa sapere sopratutto se esistano trattamenti capaci a prevenire il malanno. Senza esitare si può rispondere, che non esiste alcun rimedio contro l'apoplessia, tranne che... degli espedienti preventivi. Così si consiglia la diligente sarchiatura nei filari, per facilitare l'aerazione dei ceppi; la potatura energica dei tralci accidentati, allo scopo di provocare nuove e gagliarde gettate riparatrici; il drenaggio razionale del terreno, dove si sospetta che l'acqua del suolo crei un ambiente troppo umido attorno alla vite. Sui pergolati addossati ai muri e più soggetti ai repentini colpi di sole, per il forte riverbero dei caldi meriggi, hanno dato discreti risultati, le irrorazioni di pura acqua sulle foglie, eseguite nel mattino.

Per quanto l'*apoplessia* non sia un malanno per ora molto temibile, è bene fermare su di esso l'attenzione, perchè pare che

specialmente i vigneti innestati, ai quali si sta affidando le sorti della nuova viticoltura, siano soggetti più degli altri a questo accidente, forse per l'operazione dell'innesto, che pare provochi dei disturbi nell'apparato circolatorio della pianta.

L. Gabotto.

Libri nuovi

G. Soresi — *Annuario della Cattedra ambulante d'agricoltura di Milano.* — Vol. VIII, per l'anno 1906. Milano, tip. Agraria, 1907.

Sempre molto interessante questo volume di relazioni accurate e istruttive. Esso mostra non solo il grandissimo lavoro di propaganda fatto dall'attivo e valente direttore prof. Soresi, e dai suoi egregi aiuti, dott. Zanoni, Alice, Del Bo e Fornaci, e la complessa opera svolta dalla Cattedra benemerita, ma dà conto esatto delle tante esperienze e prove compiute sulle colture maggiori della Lombardia, nonchè sulla alimentazione del bestiame e sulla bachicoltura. Il volume porta inoltre le relazioni delle commissioni provinciali pel miglioramento del bestiame e per la lotta contro la pellagra.

C. W. Dorsey — *Reclamation of alkali soils at Billings Montana.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture.

Id. — *Reclamation of alkali land in salt Lake Valley, Utah.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture.

Sono due preziosi contributi allo studio, sempre aperto e sempre interessante, del miglioramento e della coltura dei terreni salati.

H. H. Dean e S. F. Edwards — *Milking machines.* — Taranto, ed. L. K. Cameron, 1907. Ontario, Dep. of agricult.

L'opuscolo è tutto dedicato a relazioni di prove e sperimenti fatti colla mungitura a macchina. Il nostro giornale trattò già l'argomento nel vol, I, 1907 a pag. 304.

S. O. Jayne — *Irrigation in the Yakima valley Washington.* — Washington, U. S. Depart. of agriculture, 1907.

A. M.

Briciole.

Le nostre esportazioni diminuiscono? Olio, seta, bestiame.

È stato accennato, e si è commentato amaramente la cosa, che da alcuni mesi le statistiche delle nostre esportazioni all'estero registrano diminuzione, 38 milioni di lire di meno, nei primi 5 mesi di quest'anno!

La cifra sarebbe davvero tale da giustificare qualche apprensione, se il fatto non fosse facilmente spiegabile.

Si è esportato meno olio. Ora ciò dipende solo dal deficiente prodotto dato dall'olivo nel 1906. Gli alti e bassi nella esportazione dell'olio si ripetono sovente, e tutti sanno che dipendono dalla maggiore o minore produzione.

Si è esportato meno bestiame. E questo vuol dire che in paese si consuma più carne e che il tenore di vita si viene in esso sempre più rialzando. Di ciò niuno penserà a dolersi.

Finalmente si è esportata meno seta. Gli è che se ne era mandata fuori moltissima nel secondo semestre 1906; la straordinaria ricerca dell'estero in quel periodo ha così assottigliate tutte le provviste.

A rifornirle provvederà l'ultimo raccolto di bozzoli che, se le prime notizie sono attendibili, è risultato un po' superiore a quello del 1906.

E allora le esportazioni, anche per questo articolo, ripiglieranno il solito slancio, e speriamo che siano tali da invogliare sempre più gli agricoltori italiani a fare della gelsicoltura e ad allevare il filugello.

∞

Signorine promosse in bachicoltura.

Abbiamo sotto gli occhi l'elenco delle alunne che superarono felicemente gli esami presso la regia Stazione bacologica di Padova. Ogni nome è accompagnato dall'indicazione del paese che le promosse abitano.

Si rileva che una parte di essa son venute dall'estero, e ciò fa molto onore alla vecchia istituzione padovana, al suo illustre direttore Verson e al degnissimo collaboratore prof. Quajat.

Ma a noi ha fatto anche piacere di vedere che un paio di quelle signorine appartengono alle regioni meridionali d'Italia.

Perchè crediamo che tutti gli sforzi del governo e nostri per estendere la bachicoltura nel Sud non potranno esser coronati da successo se non si preparano in quelle provincie molte buone operaie bacologhe.

E' necessario che le allieve che frequentano i corsi alla Sta-

zione di Padova siano più numerose, e che tornate al loro paese tengan lezioni e conferenze pratiche e preparino così una maestranza di buone e volenterose allevatrici del filugello.

∞

Olive che cadono. Un vecchio e semplice rimedio ch'è sempre nuovo.

La *càscola* delle olive, che si verifica più o meno abbondantemente tutti gli anni e più o meno in tutti gli oliveti, ha origine da più cause, fra cui principali le seguenti:

a) La secca, la quale fa precipitare al suolo per difetto di umidità una quantità enorme di olive.

b) L'*arrabbiaticcio*, volgarmente *caldafredda*, che si verifica quando ad una lunga siccità ed a grandi calori tien dietro una pioggia insufficiente.

c) Gl' insetti e particolarmente la *tignola* (*tinea oleaella*) e la *mosca* (*dacus oleae*).

Lasciamo ora di occuparci delle due prime cause, delle quali già ragionammo altre volte; soffermiamoci all' ultima, ch'è più di stagione.

Osservando le olive cadute ora, si vedono, benchè del tutto immature, bacate sì nella polpa che nell'osso e non è raro riscontrarvi la larva della prima generazione della *mosca* e della *tignola*.

Ora se queste olive si lasciano al suolo, le larve s' incrisalidano e danno luogo ad una seconda generazione e poscia ad una terza sulla maturanza che produrrà una vera strage del raccolto.

Che fare adunque?

Distruggere queste prime olive bacate significa diminuire molto i danni avvenire.

E come?

In un modo ben semplice che ne venne insegnato da anni dal nostro Mancini: facendo cioè pascolare nell'oliveto il gregge, che è ghiotto di queste olive verdi, e tutte le distrugge.

Il mezzo è ben semplice ed alla portata di tutti, nevvero?

∞

Un esperimento con sangue-melassa.

L'anno scorso quando più infieriva la penuria dei foraggi il consorzio agrario di Ceccano (Roma) guidato dal nostro Mancini

fece eseguire da alcuni bravi agricoltori del luogo un esperimento con sangue-melassa.

Ecco in media le quantità adoperate:

Vitelli nel periodo di slattamento 200 gr. di sangue-melassa per ogni litro di latte in meno; Vitelli e buoi all'ingrasso 600 gr. per ogni quintale di peso vivo; Vacche da latte 500 gr. per ogni quintale di peso vivo; Buoi da lavoro 600 gr. per ogni quintale di peso vivo; Cavalli kg. 1 di sangue-melassa in sostituzione di kg. 1,500 di avena; Suini da kg. 1 1[2 a 2 per ogni quintale di peso vivo; Gallinacei da gr. 3000 a 3500 ogni 50 capi di media grossezza.

Ora gli animali trattati quasi per due mesi di seguito con questa razione quasi assoluta all'infuori di un po' di paglia, si comportarono benissimo, si mantennero in ottima salute, ingrassarono egregiamente, specie i suini, e i bovini da latte seguitarono a fornirne in proporzione.

È nostro parere che quando il fieno costi sopra le 10 lire il quintale — come purtroppo costerà anche quest'anno — convenga fare largo uso di alimenti concentrati come *panelli, farine, cruschelli*, fra cui non va obbiato anche il *sangue-melassa.*

∞

Per erbai e sovesci, seminare più piante invece d'una sola.

Non si sa precisamente per quale ragione sia, ci comunica il dott. Fedele, ma sta il fatto confermato dalla pratica che ciò facendo si ottiene un prodotto notevolmente maggiore.

Il risultato è più cospicuo se si consocia una pianta a stelo robusto con una che l'abbia debole, veccia e fava, ad esempio. L'una fa da sostegno all'altra e forse anche tra le due passeranno rapporti vantaggiosi che finora la scienza non è riuscita a scoprire.

∞

Per scoprire le sorgenti d'acqua. La rabdomanzia.

Rabdomanzia vorrebbe dire divinazione per mezzo della bacchetta, ma oggi si applica la parola ad indicare l'arte di scoprire sorgenti d'acqua, e anche miniere di metalli nel sottosuolo mediante individui di particolare sensibilità i quali impugnando una

bacchetta sentono speciali sensazioni quando si trovano sopra sorgenti o miniere.

Noi avevamo inteso dire talvolta di queste proprietà curiosissime di certi individui, ma, in verità, credevamo la cosa poco seria.

Ora è uscito di recente un libro molto interessante e che è certo il primo del genere nella letteratura tecnica, dovuto al cav. G. Malagoli (1) capitano del genio, libro nel quale questa strana arte di divinare l'acqua sotterranea è spiegata, documentata seriamente, e illustrata nelle sue pratiche applicazioni utilissime.

In questi mesi di arsura e di siccità straordinaria consigliamo coloro che pensano a pozzi e sorgenti di leggere il libro interessante.

Rivista della stampa italiana ed estera

Contro le forficole nei giardini

Le forficole o forbicine sono insetti che disturbano molto specialmente le culture di crisantemi. La *Revue horticole* ci ricorda due metodi di lotta in uso presso i crisantemisti e che risultarono efficaci. Il primo consiste nel mettere una ciottola o scatola qualunque contenente del muschio fresco rovesciata all'estremità del paletto o della canna che fa da tutore alla pianta di crisantemo. Le forfecchie corrono a rifugiarsi nel muschio appena appare il giorno, ed è facile raccoglierle e ucciderle.

L'altro metodo consiste nel mettere qua e là fra il fogliame dei crisantemi dei pezzetti di canna o di steli secchi internamente vuoti nei quali le forfecchie vanno a nascondersi di giorno e dai quali è poi facile cacciarli con un soffio all'estremità della canna e distruggerle.

Piccole notizie.

Colture diverse.

⁂ *R. Dolènc* si occupa in un articolo dell'*Allg. Wein Zt.* delle **legature estive della vite** ed afferma essere i legacci di paglia di gran lunga preferibili a quelli di raffia e di juta. In primo luogo la paglia è incompa-

(1) « *Metodo facile e sicuro per scoprire sorgenti e miniere. Un po' più di luce sulla rabdomanzia* ». Modena, tip. Vincenzi, 1907, prezzo L. 2.

rabilmente meno costosa. In secondo luogo afferma l'autore (che è un maestro ambulante di viticoltura) che il vignaiuolo lega due o tre volte più presto colla paglia che non cogli altri legacci. Finalmente allorchè tira vento la raffia e la juta danneggiano i tralci della vite. Quanto alle legature invernali il sig. Dolènc dice che i vimini sono da preferirsi ad ogni altro sistema. In ciò egli discorda da altri sperimentatori austriaci, le cui prove comparative furono a suo tempo riferite sul *Coltivatore* e che concludevano in favore della raffia e della juta, discorda poi colle prove fatte in Italia, e nel nostro Giornale inserite, dall'avv. G. Aliora.

⁂ P. G. Bonini nella *Famiglia agricola* segnala il raccolto di **frumento** ottenuto nella colonia Remedello di Sopra da circa 12 ettari colla varietà *rosso gentile*. Si tratta di produzioni di **51 ettolitri all'ettaro** in un appezzamento dov'era prima mais lautamente concimato, e di 45, 42, e 33 ettolitri all'ettaro in altri appezzamenti. Oh se tutti facessero... almeno la metà di così!

⁂ Il prof. N. Strampelli segnala nel *Giorn. delle Staz. agrarie sperimentali* fasc. II alcune **anomalìe** osservate nel **frumento.** Un caso di spiga bifida trovato nel 1901 non si riprodusse più coltivando i granelli ottenuti dalle varie riproduzioni di essa. Invece produsse anomalía curiosa facendo incisioni sulle piccole spighe prima che uscissero dalle guaine e altre ne ottenne mutilando i culmi di diverse piante che gli servivano per ricerche sull'ibridazione. L'autore presenta le fotografie di queste anormalità.

Questioni diverse.

⁂ Il nostro dott. E. Ottavi fu nominato presidente onorario della **Federazione** degli **Insegnanti** delle Scuole pratiche e speciali d'agricoltura.

⁂ Non pare che il primo saggio fatto in grande di **importazione di buoi argentini** abbia dato buoni risultati. I 600 buoi furono distribuiti fra tutti i macellai di Milano i quali alla lor volta ne vendettero la carne ai loro clienti. Ma l'esperimento non corrispose all'aspettativa. La carne di questi buoi non ha completamente soddisfatto al gusto dei consumatori. Essa, quando è cotta, assume un colore che ha del biancastro simile a quello dei nostri civetti; ha poi un sapore speciale che s'avvicina alquanto a quello di certi animali di razza ovina.

Industrie agrarie.

⁂ Il dott. G. Borghesani analizzando i semi di diverse varietà di **soia** vi rinvenne da 2,86 a 3,86 0[0 di **pentosani** che, come è dimostrato oggí, sono digeribili quasi del tutto. (Staz. agr. sperim., fasc. II).

DOMANDE ED OFFERTE

Sarebbe disponibile una copia dell'*Enciclopedia agraria* di Barral e Sagnier. Rivolgersi al cav. E. J. presso il *Coltivatore.*

Una associazione di proprietari del Mezzogiorno, sorta con intendimenti di tutelare equamente e pacificamente i rapporti tra agricoltori e contadini, specialmente di fronte al rincrudire degli scioperi agrari i quali non sempre si

propongono uno scopo puramente economico, cerca un direttore colto, energico, esperto di simili questioni.

Si cerca, per un importante centro vinicolo meridionale, un laureato in agricoltura che fondi e diriga un consorzio agrario d'aquisti.

Cercasi proprietà possibilmente nell'Umbria o nel Lazio con abitazione padronale del valore di 200-250 mila lire da pagarsi metà subito, metà a rate, meglio se gravata di mutuo fondiario ammortizzabile.
Rivolgersi all'*Ufficio agrario*, via Sistina, n. 149, Roma.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.
Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 140 - *Roma.*

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente della Brettagna.
Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

Per Agenti di Campagna, direttori di cantine, capicoltivatori, rivolgersi alla *Federazione Nazionale* dei Licenziati R. Scuole agrarie e di enologia — *Casale Monferrato.*

Da vendere, veramente d'occasione, filtro quasi nuovo, in ottimo stato sistema Albach — Dirigere offerte Casa Agricola Ottavi, Casale Monferrato.

Per ritiro dal commercio si cederebbe anche subito o si affitterebbe premiata azienda vinaria in Intra. Vasta corte, ampio porticato, freschissima e grande cantina provvista di buonissimi vasi, spaziosa tinaia, con tine-botti da uva e vino con tutto l'occorrente per la vinificazione: per informazioni rivolgersi alla redazione del giornale.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Loppa di riso come lettiera. (*Risp. al sig. L. C.*). — Una buona lettiera dovrebbe essere fina, soffice, morbida. La loppa del riso non è fina, non è morbida; ma costituisce realmente un letto soffice per gli animali. E' d'altronde abbastanzà dotata di potere assorbente, — non molto, notiamo, bene — quindi può andare per lettiera, in mancanza di paglia e di torba

Orina di bue nella poltiglia bordolese ? (*Risp. al sig. L. C.*). — Questa non l'avevamo ancora sentita! Le è stato assicurato che coll'aggiunta del 2 0[0 di orina di bue alla solita poltiglia, la si rende più efficace e si dà *un bel verde cupo alle foglie.* Certamente il consiglio parte dalla supposizione che nell'orina si trovi molta ammoniaca, e, si sa, l'ammoniaca è stata consigliata nella formazione delle poltiglie antiperonosporiche ad avere la cosiddetta miscela celeste. Ora invece nell'orina fresca, non fermentata, di ammoniaca se ne trova poca: l'82-85 0[0 dell'azoto totale dell'orina è impegnato sotto forma di urea; solo dalla decomposizione di questa urea si ha ammoniaca. Ma oltre a questi componenti l'orina contiene tanti altri principii i quali proprio non sappiamo che abbiano a fare colla poltiglia antiperonospo-

rica. Non neghiamo il fatto che Le è stato riferito, cioè l'aggiunta di orina di bue nella poltigla bordolese possa non far male alle viti; ma perchè andar a cercare le complicazioni inutili quando già la poltiglia comune ben data, adempie così bene alle sue funzioni preservatrici della peronospora? Per avere del verde cupo nelle foglie? Ma *à quoi bon?* Ciò che preme è che le foglie siano *sane* e allora al verde ci pensa la loro attiva funzione clorofilliana. Secondo noi, conviene lasciare l'orina.... alle concimaie. E' più semplice e anche più pulito. A. M.

Sull'antiperonosporico Tenax. (*Risp. al sig. F. D. di Udine*). — Non si può ancora pronunziare l'ultima parola su questa sostanza, autorevolmente raccomandata da un professore austriaco contro la peronospora, come surrogato più economico del solfato di rame comune. Il prezzo è di 70 corone al quintale, dato a Vienna. Sappiamo che moltissime prove si stanno facendo in questa campagna, specialmente nei vigneti dell'Australia Inferiore e della Stiria. Un giornale parla di 800 sperimenti Fra qualche mese, dai rapporti che verranno pubblicati, sapremo se si tratta di una gonfiatura a scopo di pura speculazione oppure se si può davvero usare il *Tenax* come rimedio antiperonosporico, più a buon mercato del solfato di rame. G. B.

Terra nella quale il frumento alletta. (*Risp. al sig. F. cav. G*). — No, la colpa non è della terra, o, almeno, non è tutta della terra; certo non dipende dalla costituzione fisico-chimica del suo terreno quale ci ha campionato, e che ci sembra anzi terreno ottimo per frumento. Veda: l'allettamento dipende da molte circostanze insieme, fra le quali può essere anche il terreno quando questo non scoli bene, trattenga un po' troppo l'acqua, in primavera quando, colle giornate scure e fredde che seguono periodi di pioggia, il frumento avrebbe bisogno di essere rasciugato presto, se no le piantine restano floscie, delicate e più disposte all'allettamento. Eccole del resto, le raccomandazioni che Tito Poggi nel suo bel lavoro « *Alcuni mali del frumento* » fa al riguardo dell'allettamento:

1) *Miglioramento delle condizioni di scolo* dei terreni.

2) *Semina rada* specialmente nei terreni più ricchi, più ombreggiati e più umidi; *semina in linee*, dovunque sia possibile, portando la distanza fra le righe fino a 35 centimetri nelle terre sciolte, fresche e meglio concimate. (Nelle *sabbie* aride assai meno).

3) *Concimazione razionale, fosfo-azotata, di autunno e profonda;* la concimazione in copertura primaverile si riservi soltanto pei terreni scioltissimi; il nitrato di soda però si somministri sempre di primavera.

4) *Erpicatura; rullatura* nelle terre leggere; poi, potendo, *sarchiatura* e *rincalzatura.*

5) *Cimatura* moderata e sollecita del frumento troppo rigoglioso.

6) Formazione di *varietà indigene d'alto rendimento* e *inallettabili* (almeno relativamente) per mezzo della *selezione* e della *coltivazione speciale* per seme del frumento selezionato. A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia . .	L. 24 —	a 24,25
Ghirca Nicolajeff .	» 18 —	» 18,25
Azima Nicolajeff .	» 18 —	» 18,25
Berdiansca . .	» 18,25	» 18,50
Grani duri: Taganrog	» 18	» 18,25
Sardegna . .	» 25,50	» — —
Granoni: Alta Italia .	» 15,50	» 15,75
Napoli . . .	» 16 —	» 16,25
Avena: Nazionale .	» 20 —	» 20,50
Estera (oro) . .	» 13 —	» 13,75
Orzo: Nazionale .	» 16,25	» — —
Estero (oro) . .	» 12 —	» — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 26,50	» 27 —
» est. verdi	» 24 —	» 24,25
Ceci cottura . .	» 23,50	» 24 —
» macina . .	» 23 —	» 23,50
Fave e favini . .	» 16,75	» 17 —
Lupini . . .	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Sostenuti frumenti esteri, nazionali invariati.

Alessandria.

Frumento . . .	L 22 —	a 23 —
Meliga	» 14,50	» — —
Avena	» 20,50	» 21 —

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 28,50	a 29 —
Risone bertone . .	» 22 —	» 23 —
» nostrano . .	» 21 —	» 21,75
Frumento mercantile	» 21,25	» 22,25
Segale . . .	» 16 —	» 17 —
Meliga . . .	» 14,50	» 15,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Novara.

Frumento . . .	L. 22 —	a 22,50
Riso nostrano a sacco	» 34 —	» 37 —
» giapponese . .	» 28 —	» 29 —
Granoturco . .	» 15 —	» — —

Torino.

Frumenti piem. . .	L. 23 —	a 23,50
» esteri . .	» 27,50	» 28 —
Frumentone . .	» 14 —	» 15,75

Brescia.

Frumento . . .	L. 21 —	a 21,50
Frumentone alla soma	» 15 —	» 16 —
Avena	» 19,50	» 20 —

Milano.

Frumento nuovo .	L. 22,30	a 22,65
» veneto e mant.	» 22,75	» 23,25
» estero . .	» 27 —	» 27,75
Risi: Ostiglia 1.o .	» 38 —	» 40 —
» » 2.o .	» 35 —	» 36,50
» mercantile . .	» 33,50	» 34,50
» scadente . .	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o .	» 30,50	» 31,50
» » 2.o .	» 29	» 30 —
Risetto	» 25,50	» 27 —
Mezza grana . .	» 21 —	» 23 —
Risina	» 16 —	» 18,50
Risone nostrano . .	» 20,50	» 21,50
Granoturco nostrano .	» 15 —	» 15,75
» veneto .	» 16 —	» 17 —
Avena nazionale . .	» 19,25	» 19,75
» estera . .	» 20,50	» 21 —
Orzo nazionale . .	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18 —	» 19 —
Miglio	» 17,50	» 18 —

Tendenza del mercato: Abbondanza di offerte e prezzi stazionari pei frumenti, granone sostenuto.

Pavia.

Frumento . . .	L. 21,75	a 23 —
Granoturco . . .	» 14 —	» 15 —
Avena	» 18 —	» 19 —

Vicenza.

Frumento . . .	L. 20,50	a 21,25
Frumentone . . .	» 13,50	» 15,50
Avena	» 18,75	» 19,50

Treviso.

Frumento . . .	L. 21	a 21,25
Avena	» 19,50	» 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 21,75	a 22 —
» buono mercant.	» 21,25	» 21,50
Frumentone pignoletto	» 15 —	» 15,25
» gialloncino	» 14,50	» 14,75
Segala	» 17,50	» 18,50
Avena	» 20 —	» 20,50
Sorgo rosso . . .	» 8 —	» 8,25
Riso fino . . .	» 39 —	» 40 —
» nostrano . .	» 31,50	» 33 —

Rovigo.

Frumento . .	L. 20,75	a 21,60
Frumentone . . .	» 13,75	» 14,50

Cremona.

Frumento . . .	L. 20,80	a 22 —
Granoturco . . .	» 14,50	» 15 —
Avena	» 18 —	» 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 22 — a 23 —
Frumentone . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Granoturco . . . » 15 — » 15,75
Avena . . . . » 22 — » 22,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 22,25 a 23,25
Granturco . . . » 15 — » 15,50
Fava marzuola . . » 18,50 » 20 —
» invernenga . . » 20,50 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 16 — » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22,50 a 22,75
Frumentone ferrarese . » 14,50 » 15 —
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 21,90 a 22,20
Granturco . . . » 15,75 » 16 —

Firenze

Frumento bianco, q le L. 24,25 a 25 —
Frumento rosso . . » 23,50 » 24 —
Granoturco . . . » 15,50 » 16 —
Segale . . . . » 18 — » — —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25 — a 26,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 14,25

Bari

Frumenti duri fini . L. 27 — a 28,25
» correnti . » 26 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 26 — a 28 —
Maioriche . . . » 22,50 » 23,50
Bianchette . . . » 23 — » 24 —
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Orzo . . . . » 12 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Affari scarsi nel frumento; Prezzi invariati.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 72 a 86
» magri . . . » 52 » 72
Vacche grasse . . . » 60 » 72
» magre . . . » 36 » 60
Tori . . . . . » 60 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 55 » 110
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 145 —
Vitelli . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Migliorati.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Milano.

Maggengo . . . L. 13 — a 13 —
Agostano . . . » 12 — » 13 —
Paglia . . . . » 4,50 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12.75 a 13 —

Pavia.

Maggengo . . . L. 12 — a 13 —

Cremona.

Maggengo . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 3,80 » 4,20

Crema.

Fieno. . . . L. 11 — a 12 —

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 12 a 13 —
Agostano . . . » 8,50 » 10 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 9,50 a 10 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . . L. 10 — a 11,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Fieni sostenuti, stante prolungata siccità.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . » 29 » 32
Gallipoli . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 32 a 34
Camagna . . . . . » 30 » 32
Vignale . . . . . » 32 » 36
Montemagno . . . . » 32 » 36
Moncalvo . . . . » 32 » 36
S. Salvatore . . . . » 28 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 38 a 48
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 25 a 35
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Stazionari.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . . . L. 75 — a 88 —
Gioia . . . . . » 74 — » 81 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 117 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,45 a — —
Piacenza . . . . » 2,20 » 2,30
Cremona . . . . » 2,10 » 2,30
Pavia . . . . » 2,40 » — —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,88 a 0,90
2ª » » 0,81 » 0,83
Piacenza al 100 . » 6,50 » 7 —
Cremona al 100 . » 6,80 » 7,30
Reggio E. » . » 6 — » 7 —
Padova al mille . » 68 — » 70 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 80 a 82
» biondo torchiato . » 68 » 70
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . . . L. 26 a —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . » 97 » 98
scarti . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . L. 4,50 a 5,50
Aranci . . . . » 8 — » 10 —
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 12 — » 12,50

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Canale (Cuneo).

Pesche . . . . . L. 4 a 12

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 70 — a — —
» » americano » » 69 — » — —
» » nazionale » » 66 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 6,25 » 6,75
» » 18[20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[13 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,25 » — —
Solfato ammoniaca . » 31,75 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Pontedecimo.

Zolfo . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 72 — a — —
» inglese . » 74 — » 76 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 74 — a 76 —
» nazionale » 72 — » 73 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Mercato dominato dalla speculazione; e prezzi tendenti al ribasso per il solfato di rame.

Schiacciapomidoro

Sistema perfezionato sul tipo delle pigiatrici da uva, atte a separare i semi e le buccie. Costruzione accurata, robusta, solida.

Modello	Peso	Produzione per ora	Prezzo
1	Kg. 4 —	Kg. 30	L. 11
2	» 6,50	» 60	» 13
3	» 7,50	» 80	» 14
4	» 30 —	» 100	» 40
5	» 50 —	» 150	» 60

Dirigersi alla

Casa Agricola Fratelli OTTAVI

CASALMONFERRATO

o alla sua filiale in BARI.

Rullo Bucci in cemento armato

Ottimo per rullatura seminati, prati, nella semina di bietole, ecc. Il più economico e raccomandabile.

Prezzo Lire 50 pagam. anticipato

presso OTTAVI - Casalmonferrato.

2.ª Edizione

ARTURO MARESCALCHI

Le aggiunte lecite ed illecite al vino

Il vino davanti alla chimica, alla legge ed all'igiene

Lire 5 — *Un vol. di pag. 360, legato in tela* — Lire 5

Biblioteca agraria Ottavi — *Casalmonferrato*

Fornello solforatore

UNIVERSALE

per mandare fumo di zolfo nelle botti, o fusti, filtri, damigiane. Costa L. **4 50**.

Per determinare l'alcool nei vini

l'istrumento più usato dalle dogane, dai commercianti di vini è sempre l'*originale*

EBULLISCOPIO MALLIGAND

col quale in pochi minuti si conosce la forza alcoolica esatta del vino. Per merito di Casa Ottavi si può ottenere completo, con istruzione a **L. 65** inviando vaglia.

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 8 Settembre 1907 Num. 36.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 36 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. TOSI — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. SANSONE — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. OTTAVI — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. PASSERINI — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . . . » 3 —
55. V. FLORES — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. TRENTIN — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. MINGIOLI — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. REDAZ. DEL "COLTIVATORE„ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. LILLA — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . » 2 —
65. G. ROVESTI — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. I. VECCHIA — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —
69. G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . » 0,50
72. V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. MAIOCCO — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* (in prep. . . . . . » — —
76. O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. OTTAVI — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. OTTAVI — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. OTTAVI — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . » 4,50
G. CUSMANO — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. SOLI — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

PER LA PROSSIMA VENDEMMIA

Pigiatrice-sgranatrice Cornaglia a cilindri a spicchi smontabili: lavora 20 q.li all'ora, a mano, senza esigere grande sforzo. Chiedere certificati e listino 113. Prezzo con tinozza completa, imballata . L. **275**
Senza tinozza, imballata . . . . » **250**

Pigiatrici-diraspatrici centrifughe Garolla, le più perfette del genere per un grande lavoro.

Modello	Produzione	Motore	Prezzo
Modello 2	(40 50 q.li l'ora)	motore 4 HP	L. **900**
» 3	(50 60 » »)	» 4 1|2 HP	» **1100**
» 4	(80 » »)	» 6 1|2 HP	» **1375**
» 5	(100 » »)	» 8 HP	» **2000**

Pigiatrice-sgranatrice tipo Bruggemann, eccellente per piccolo lavoro, mossa a mano . . . . L. **270**

Pigiatoi semplici per uva:

	Cilindri lunghi cm. 40	Cilindri lunghi cm. 50
Senza bigoncia e senza cavalletto . . .	L. **60**	L. **80**
» » e con cavalletto	» **80**	» **100**

Pompe da svinatura e travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N.	Diametro	Travasa	Prezzo
N. 00,	diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol. all'ora . . .	L. **110**
» 0,	» 30 »	» 30 » » . . .	» **140**
» 1,	» 35 »	» 45 » » . . .	» **165**
» 2,	» 40 »	» 60 » » . . .	» **190**
» 3,	» 45 »	» 90 » » . . .	» **250**
» 4,	» 50 »	» 120 » » . . .	» **280**

Dirigersi a Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato *oppure* Bari.

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

Prezzo	N.	Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0\|0.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

SOMMARIO.

Le feste agrarie di Mondovì

I.

IL CONGRESSO AGRARIO.

L'ambiente agrario a Mondovì. — Il congresso della Società agricoltori italiani. — L'onestà nel commercio dei prodotti agrari: certificati d'origine. — Ancora un voto sulle camere d'agricoltura. — Che cosa ci insegna la crisi viticola francese? — La cooperazione in Piemonte.

Quella simpatica figura di marinaio agricoltore che è il marchese Umberto di Montezemolo, dopo d'avere per più anni frequentato i congressi agricoli nazionali ed internazionali, dopo d'avervi raccolto conoscenze e simpatie numerosissime, ha sentito il desiderio di ospitare gli agricoltori italiani nella sua Mondovì. E ad un lavoratore della sua tempra, animosamente sorretto dall'opera dei suoi valorosi collaboratori Dr. Gioda, en. Molinatti ed altri, l'impresa riuscì pienamente. La Società degli agricoltori italiani, che aveva tenuto quest'anno il suo congresso primaverile a Catania, non poteva terminar meglio

il suo ciclo di annuali congressi che nell'ospitale dolce Monregalese, proprio all'altra estremità d'Italia, sul vago declivio cantato dal Carducci e in un centro agricolo ove fioriscono superbamente le più simpatiche, le più ardite forme di cooperazione rurale.

Qui prospera il più ricco, e certo uno dei più laboriosi e benemeriti comizii agrarii italiani, fiero delle splendide tradizioni dei Sambuy e dei Garelli, qui, oltre alle più comuni forme di cooperazione per l'acquisto delle materie utili all'agricoltura, sorsero le cooperative contro la mortalità del bestiame e le mutue contro i danni dell'incendio, di cui le più vecchie contano una diecina d'anni, qui furon fondate parecchie cantine sociali e casse rurali di prestiti, e qui ora stanno cimentandosi nell'aspro problema delle vendite collettive delle castagne e d'altri prodotti.

In un ambiente agrario così progredito, così intonato, non poteva mancare al congresso quel consenso degli agricoltori, quella cordiale intimità, quel brillante successo che tutti riconoscono nella riunione di Mondovì. L'attuale congresso è senza dubbio uno dei più riusciti fra quanti abbia promosso in questi anni la Società degli agricoltori italiani.

Nell'assenza forzata del presidente Cappelli, lo ha presieduto con sicuro indirizzo il vicepresidente della Società on. Frascara, il cui discorso inaugurale fu una rapida, esatta, felice rivista degli ultimi avvenimenti dell'agricoltura italiana. E senz'altro furono intrapresi i lavori colla poderosa relazione dell'on. Calissano, sulla concorrenza sleale nel commercio dei prodotti agricoli.

Il rappresentante politico d'Alba, studioso delle questioni agrarie e che fu già alla Camera relatore d'importanti leggi relative all'agricoltura, magistralmente espose quali debbono essere le norme da introdursi nella nostra legislazione contro le false indicazioni della provenienza

dei prodotti agricoli. Relazione e conclusioni rappresentano un materiale prezioso di cui è a sperarsi vorrà presto il Governo giovarsi.

Il relatore ha accennato anche alle cause per cui l'Italia non ha creduto sinora di aderire alla convenzione internazionale o « *arrangement* » di Madrid. Egli è pienamente nel vero asserendo che basterebbe un più equo esame della questione, un po' meno d'intransigenza per parte specialmente della Francia, per intenderci anche sui prodotti vinicoli, che costituiscono il solo punto controverso. E' impossibile che i francesi non riconoscano la buona fede dei produttori, industriali e commercianti italiani, se questi saranno obbligati a indicare sempre nelle loro insegne, lettere commerciali, fatture, ecc. *i luoghi dove si trova o dove si trovano le sedi della loro produzione, della loro industria, del loro commercio.*

Una conferenza degli Stati aderenti (come il nostro) all'Unione di Parigi 20 marzo 1883 dovrà presto convocarsi. Il congresso di Mondovì ha fatto voto che le proposte oggi votate vi siano prese in seria considerazione.

Del secondo tema fu relatore il Marchese U. di Montezemolo, che parlò sobriamente ma con vivacità e con grande forza di persuasione sugli « *agricoltori e i pubblici poteri* ». Il presidente del Comizio agrario di Mondovì si vanta d'essere uomo schietto e di dir sempre la verità senza esitazioni, senza ipocrisie, senza falsi rispetti. E di tale lodevole sincerità gli abbiam dato atto anche una volta ascoltandolo e plaudendolo. Sull'azione dei comizii agrarii e delle cattedre ambulanti ha parlato con grande competenza ed ha riaffermato poi la sua fiducia nelle rappresentanze agrarie nel senso specialmente delle idee svolte in parecchie occasioni da Enea Cavalieri. Il congresso, mantenendosi nell'ordine d'idee già seguito

l'anno scorso nella riunione di Milano, approvò le conclusioni del relatore.

Che cosa c'insegna la crisi viticola francese? — Tale il titolo del terzo tema. Il congresso, alla domanda ha risposto così: la crisi francese c'insegna a seguire la massima prudenza nell'investir capitali nella viticultura, a non piantar viti dove le condizioni naturali son poco propizie, a tenersi *bene scortati* per le gravi spese che richiederà la ricostituzione su viti americane e pel continuo inevitabile aumento dei salari.

E così pure: 1° un indirizzo della coltura inteso ad ottenere, col miglioramento nella qualità, la maggiore economia possibile nella produzione; 2° l'unione in cooperative di produzione, di vendita e d'acquisto, e in associazioni professionali per la difesa degli interessi viticoli. Relatore di questo tema era il sottoscritto.

Opportune le proposte Cavazza, approvate dal Congresso, intese ad impedire che gli sgravi d'imposta pei terreni fillosserati siano concessi a chi vuol ripiantar la vite in terreni poco convenienti e a chi non ripianta su ceppo americano.

La cooperazione agraria in Piemonte fu il quarto tema che con eloquenza forte e incisiva fu svolto dal Dr. M. Casalini. « Non esiste ancora purtroppo una coscienza cooperativa nelle campagne piemontesi, nelle campagne italiane! » E' vero, e non dobbiamo dissimularci questa dura verità. Dobbiamo anzi raddoppiar gli sforzi per creare i veri cooperatori, coscienti e fieri dell'opera propria, incrollabili nella loro fede.

Ecco alcuni dati interessanti raccolti dalla relazione Casalini. Il Piemonte ha 636 cooperative rurali, così ripartite: Sindacati e Unioni rurali d'acquisto 186, casse di credito 146, cooperative di produzione 136, distillerie 2, cooperative per vendite collettive di frutti e altri prodotti

12, mutue d'assicurazione 129. Poi una cooperativa per la produzione di viti americane, un essiccatoio di bozzoli e 200 e più casse cattoliche.

La provincia di Cuneo ne ha 162, Alessandria 118, Novara 68 (ma mancano le risposte dai circondarii di Domodossola e Pallanza), Torino 288 fra cui son comprese 103 latterie turnarie nel circondario d'Aosta: una forma primitiva, cellulare di cooperativa, che dà il facile primato per la cooperazione al circondario d'Aosta; subito dopo vengono i circondarii di Varallo, di Mondovì, di Alba.

Non sono disprezzabili tutte queste cifre, ma, come giustamente osservava il Dr. Casalini, vorremmo che non fosser neppur così elevate e che si trattasse da per tutto di *vere cooperative*, fatte da uomini coscienti e convinti, mossi più che dall'interesse, da un elevatissimo ideale d'amore e di fratellanza!

E. OTTAVI.

II.

IL CONGRESSO DEGLI ALLEVATORI PIEMONTESI

E L'ESPOSIZIONE DI RIPRODUTTORI BOVINI.

Fra le riunioni agricole tenutesi a Mondovì in questi giorni per festeggiare il 40° anniversario della fondazione del Comizio agrario, presieduto dal benemerito Marchese Montezemolo, riuscì importantissimo, per il numero degli intervenuti e l'importanza degli argomenti trattati, il terzo Congresso degli allevatori piemontesi.

Il prof. Ferruccio Faelli, docente di zootecnia nella R. Scuola veterinaria di Torino, trattò magistralmente l'interessante tema dell'*organizzazione degli allevatori* piemontesi. Esordisce lamentando la deficienza della produzione bovina italiana, causata dai difetti del bestiame allevato e dai pregiudizi ed errori degli allevatori. Critica i sistemi attuali di riproduzione, alimentazione ed igiene, indicando i seguenti rimedi per ottenere rapidamente il miglioramento del bestiame: scelta e miglioramento dei riproduttori e delle femmine; incrociamento del bestiame piemontese

con altre razze; alimentazione migliore e più razionale, specialmente per i vitelli; maggior cura ed importanza dell' igiene nelle stalle e degli animali; organizzazioni di tante e piccole associazioni mandamentali o comunali fra allevatori; istituzione di comitati zootecnici, del libro genealogico, colla relativa marcatura degli animali scelti per la riproduzione con bollo all'orecchio; esposizioni limitate a zone piccole, non frequenti e ben sussidiate, alfine d'ottenere che esse servano di lezione per il miglioramento; i premii per le esposizioni siano bene impostati, con concetto unico e tendente all' unica via del miglioramento di un tipo di bestiame uniforme da lavoro e da carne.

Il prof. Gioda, direttore della Cattedra di Mondovì, al quale si deve il miglioramento del bestiame nel circondario, si associa alle giuste considerazioni del prof. Faelli, ma vorrebbe che si cominciasse dalle assicurazioni del bestiame, per giungere alle Società d'allevamento. Chiede pure ad una Commissione di competenti di fissare i veri caratteri del bestiame piemontese, e fino a quale punto si debba spingere la selezione.

Il dott. cav. Cauda Adolfo, professore dell' Istituto d'Asti, riferisce sul tema: *Come rendere più efficace e più rapida la selezione dei bovini piemontesi.* Colla competenza e dottrina che gli sono proprie, esamina ed enumera tutti i mezzi che dovrebbero concorrere a rendere più efficace e più rapida la selezione del bestiame. A risolvere il molto complesso problema zootecnico egli è convinto che occorrano: concorsi di stalle e non solo di bestiame; premi ingenti in denaro da assegnarsi al termine di due o tre anni; giurìe competenti, colla scheda ove si elencano i difetti e pregi degli animali che si giudicano; pubblicità dei risultati delle esposizioni e dei lavori della giurìa; riproduzione in consanguineità; stalle modello che servano come centro di produzione ed istruzione; misurazione degli animali dal lato scientifico; miglioramento dei foraggi; organizzazione degli allevatori.

Infine viene votato ad unanimità un ordine del giorno proposto dai dottori Gioda e Maccagno, col quale:

« si riconosce che il miglioramento del bestiame bovino deve
« basarsi su associazioni comunali di allevatori, le quali dovranno

« proporsi il duplice scopo della mutua assicurazione e del mi-
« glioramento della razza;

« e, per agevolare il compito a tali associazioni, si invitano « le commissioni zootecniche circondariali a nominare un dele- « gato per la formazione di una commissione regionale in Torino « per stabilire i precisi caratteri dei bovini piemontesi e formu- « lare le norme di selezione;

« e si invita il relatore di tale commissione a presentare le « conclusioni al 4° Congresso da tenersi nel 1908 ad Asti ».

∴

I congressisti passano in seguito a visitare l'esposizione di riproduttori bovini piemontesi organizzata dagli infaticabili dottori Gioda, Molinatti e Boldi della Cattedra e della Cooperativa agricola. La quale mostra, come esponente di un lavoro di selezione metodica, iniziato solo dal 1° gennaio 1905, si può dire ottimamente riuscita specialmente per i tori e torelli.

È facile comprendere come il Comizio agrario di Mondovì annetta grande importanza al miglioramento del bestiame, tenendo presente che in quel circondario, da quanto si rileva nella interessante e completa *Guida agricola* compilata dal Comizio agrario, vi sono 35,972 ettari di prato stabile ed artificiale, 14,316 ettari di pascoli che producono 2,324,432 quintali di fieno ed alimentano 44,052 capi di bestiame.

Al miglioramento del bestiame a Mondovì si provvede per opera delle istituzioni che fanno capo a quel solerte ed impareggiabile Comizio agrario, con mezzi indiretti (concorsi a premio per aumento produzione foraggere e riattamento o costruzione stalle) e con mezzi diretti.

Questi ultimi comprendono: le esposizioni generali del circondario, che cadono di solito ogni 5 anni; i concorsi speciali e parziali, annualmente tenuti nei principali centri del circondario. — Questi concorsi servono per la scelta dei tori che, essendo ritenuti idonei come riproduttori, sono ammessi a funzionare per la monta pubblica, previa marcatura con bottone metallico all'orecchia sinistra. — Alle stazioni pubbliche possono essere gratuitamente condotte (provvedendo il Comizio al rimborso) le vacche che nei

concorsi annuali sono dichiarate idonee come fattrici e contrassegnate con marchio metallico. — I nati da riproduttori marcati partecipano a speciali concorsi a premio.

Di tutto vien tenuto nota nel libro genealogico del bestiame bovino piemontese del circondario.

Era naturale che da un così buon programma zootecnico, il congresso e l'esposizione riuscissero splendidamente bene ed interessanti, come è certo e sicuro il miglioramento ottenuto nel bestiame, come è giusto e doveroso additare a tutti gli altri Comizi agrari ed istituti consorziali l'esempio mirabile del Comizio di Mondovì, al quale tributiamo il nostro più grande compiacimento per la benemerita e complessa opera esercitata in pro' dell'agricoltura.

M. Zavattaro.

Sappiamo produr grano!

Dato, e non concesso, che le statistiche italiane affermino il vero, noi, quali produttori di grano, siamo alla coda delle nazioni più o meno progredite.

Alcuni anni fa sostenni una cortese polemica per stabilire quali fatti concorressero a mantenere depressa la nostra produzione di frumento. Si tentò allora di farmi passare quasi per un sognatore.

Il 1907 venne in tempo a confermare, nella forma più eloquente, la tesi da me sostenuta.

Il maggio e il giugno trascorsi, contro il normale, senza una goccia di pioggia impedirono l'allettamento e permisero, cosa che alcuni *non vogliono* spiegarsi, una lenta maturazione così che non pochi poderi del Veneto raggiunsero produzioni favolose.

I 35-40 quintali all'ettaro — quintali e non ettolitri, lo noti il lettore — furono raggiunti da molti e da alcuni anche sorpassati e su vaste estensioni.

Da indagini mie posso stabilire che non uno dei coltivatori polesani restò al disotto dei 25 quintali all'ettaro. Chi può starci

di fronte con produzioni simili? Quali nazioni, e quali statistiche segnano cifre superiori od anche eguali? E come si potrà *ridurre* o *tagliare* per scendere a quei 9 o 10 ettolitri che la statistica ufficiale, quasi godendo dell'imperizia nostra, mette in dominio del pubblico, quale diagramma della nostra attività?

Se la stagione, come in altri paesi, corresse normalmente più propizia alle nostre messi noi potremmo sostenere ogni e qualsiasi confronto.

Sappiamo arare, concimare, selezionare il seme; sappiamo stabilire rotazioni adatte, sappiamo, in una parola, coltivare il grano più e meglio di quanto si possa supporre da giornalisti a tesi fisse e se il cielo d'Italia, questo benedetto cielo cantato dai poeti, non cospirasse contro le più alte produzioni, per scienza ed operosità noi sapremmo raggiungerle.

E il 1907 ci ammaestra che il nemico più temibile per il nostro grano è l'allettamento e meritano lode e diventano veramente benemeriti coloro che con studio e costanza aspirano a varietà resistenti.

Fra questi è dovere segnalare i fratelli Boschetti di Dolo (Venezia) che con il loro ibrido Shirrif's × Cologna hanno fatto un notevole passo nel lungo e faticoso cammino.

L'ibrido Boschetti, sperimentato in terreni di natura differente, ha confermato i titoli illustrati dai produttori ed è destinato a raccogliere le simpatie delle più progredite regioni granifere italiane.

Speriamo che alla prova dell'..... acqua sappia resistere e i bravi granicultori di Dolo avranno scritta una pagina degna delle tradizioni del loro paese.

E. PETROBELLI.

La creazione di nuove piante

È strano il sentimento che si prova leggendo l'interessante libro che illustra la vita e le opere di Lutero Burbank (1).

(1) *Nuove creazioni nella vita delle piante* — Relazione autorizzata della vita e delle opere di Lutero Burbank, per W. S. HARVOOD. Versione italiana della dott. Francesca Pirazzoli. — Torino, Unione tip. editrice, 1907, prezzo L. 8.

Si comincia con un senso di diffidenza, segue un sentimento di ammirazione per l'uomo e per l'immenso suo lavoro, e quando si va all'analisi dell'opera si crede di essere davanti ad un grande lavoratore sì, ammirevole anche per la praticità degli scopi che si propone e la grandiosità dei mezzi che mette in funzione, ma ad un grande empirico, niente altro che un empirico. Soltanto agli ultimi capitoli, dove più intimamente si sviscera l'anima del Burbank e il suo modo di giudicare fatti e leggi, soltanto allora si capisce di essere davanti ad un vero uomo geniale, ad un pensatore profondo.

E il libro, cominciato col dubbio e il sorriso verso il ciarlatano esaltato dalla fantasia del popolo, si chiude coll'ammirazione verso l'uomo benefico, il lavoratore di genio, il pensatore profondo.

* * *

Lutero Burbank è intanto, personalmente, un uomo davvero ammirevole. Non ha laurea, non ha percorso università. Ha molto, moltissimo letto e più ancora osservato e meditato.

Ha sofferto la fame, ha conosciuto la miseria nel suo massimo squallore. È questo un gran titolo per riuscire nella lotta della vita. L'uomo che oggi ha assicurato una florida posizione, e potrebbe averla enormemente fastosa se fosse meno altruista, è stato da giovane servitore di un pollicultore, coll'incarico di nettare le stie, solo pagato col vitto: l'alloggio era dentro una grossa capponaia!

Fu di poi, per breve tempo, vivaista di professione, ed ora è un ibridatore, un creatore di nuovi tipi di piante che fanno o possono fare la ricchezza d'interi paesi. Burbank si propone di migliorare vecchie varietà di frutti, di fiori, di ortaggi, di erbe, di creare forme e tipi nuovi coll'ibridazione, l'innesto e la selezione.

Si può dire anzi che l'opera *materiale* sua maggiore è l'ibridazione e l'innesto, ma l'opera *intellettuale* sua più grande, dove si rivela il suo particolare intuito di genio, è la selezione.

Tra le principali nuove forme o creazioni di piante avute dal Burbank meritano di essere ricordate: un fico d'India senza spine, una specie di lampone detto *Primus* nato dall'incrocio della fragola col rovo ordinario; il susincocco (*plumcot*) nato dall'incrocio

del susino coll'albicocco, un susino senza nocciolo, un castagno che fruttifica a soli 18 mesi dalla semina, un rovo a frutti bianchi; dei rovi senza spine; una margherita che fa fiori del diametro di 12 a 18 cm., un giglio coll'odore della violetta di Parma, e... centinaia di altre piante meravigliose.

In tutte è una o sono parecchie caratteristiche di immediata utilità pratica, lo si noti bene.

Il libro interessante che abbiamo sott'occhio spiega capo per capo come il Burbank ha proceduto, e narra del come egli si vale dell'ibridazione e dell'innesto e soprattutto come sa selezionare sempre il migliore e rifiutare il peggiore.

* * *

Leggano i giovani questo libro, lo leggano i fortunati che possono passare intere giornate nelle campagne, a contatto della viva natura maestra; e si sentiranno attratti a fare, o almeno si sentiranno sempre più compresi della immensità grandiosa dei fenomeni ai quali noi agricoltori e campagnoli assistiamo.

Leggano, e sentiranno anche cadere alcune illusioni sulla portata di certe leggi che, sol perchè venute da scienziati di grande autorità, ci sembravano infallibili; leggi che, tratte da osservazioni di qualche dozzina, sia pure di qualche centinaia di organismi e vagliate da menti elette, ci sembravano conquiste eterne nel campo del vero. Ahimè, è bastata l'osservazione di migliaia e migliaia, invece, di fatti e di vite per sconvolgere ogni cosa!

E il concetto classico, diciamo così, dell'ereditarietà, quello della specie, quello dei caratteri acquisiti, giù giù fino alle recenti leggi Mendeliane, davanti alle numerosissime osservazioni del Burbank pare debbano profondamente, e taluni radicalmente, cambiarsi.

Burbank vede allontanarsi l'idea di una materia morta messa in moto da varie forze, e vede invece un universo che è assolutamente in tutte le sue parti forza, vita, anima.

La facilità colla quale scienziati anche di grande valore traggono da pochi fatti leggi che ci presentano poi in modo seducente così da parere impossibile distruggerle mai, cade in gran numero di fronte alla complessità grandiosa, quasi imperscrutabile della natura studiata in grande e nella meravigliosa infinita varietà delle sue esplicazioni.

Chiudendo il libro, opportunamente diffuso in Italia per cura della Società degli agricoltori, ripensavamo alle parole di Wolfango Goethe sulla grandiosità incompresa della natura « essa permette che ogni ragazzo sottilizzi intorno a lei, che ogni stolto la giudichi, che migliaia di sciocchi passino su di lei senza veder nulla... Essa scava voragini fra tutti gli esseri e tutti vuol intrecciare assieme; essa ha isolato tutto per riunir tutto! »

A. MARESCALGHI.

Per la lotta contro le cattive erbe

Carissimo Marescalchi,

Mentre Le sono assai grato del benevolo cenno che Ella si è compiaciuta di fare nell'ultimo autorevole « *Coltivatore* », (n. 35, pag. 285) delle mie modeste prove sulla facoltà germinativa dei semi delle principali cattive erbe crescenti tra il grano, mi permetto di pregarla a volere esplicare brevemente il mio concetto sulla non trascurabile questione.

Le mie poche osservazioni e constatazioni hanno portato appunto alla conclusione che le sementi delle cattive erbe, almeno delle più infeste, sono dotate di cosiffatta refrattarietà a germinare nei primi tempi dopo la loro caduta nel suolo, da rendere del tutto o quasi frustranea l'opera delle cosiddette arature superficiali estive, alle quali si é voluto sino ad oggi attribuire un merito che esse non hanno. Non che convenga con questo astenersi dal rimuovere frequentemente, durante il luglio e l'agosto, dove si possa, lo strato superficiale del suolo! Sono troppo grandi e troppo noti i molteplici benefici che ne provengono ai campi, anche astrazione fatta dalla nascita delle cattive sementi! Gli è solo che le piantine, che si veggono spuntare alle prime pioggie dopo l'aratura delle stoppie, provengono per massima parte dalle sementi degli anni precedenti, in quantità minima dell'anno stesso.

Ma è un altro il punto più sostanziale al quale io intendevo giungere nelle mie conclusioni, e che è degno, parmi, di richiamare più che mai l'attenzione dei pratici. Che cosa hanno fatto

fino ad oggi moltissimi? Nella persuasione che con le arature superficiali estive i semi delle piante infeste trovantisi tra il grano fossero altrettanto docili a germinare quanto le comuni sementi, non si sono troppo preoccupati delle poche piante che erano qua e là tranquillamente intente ad affidare i proprii semi alla terra: cosicchè le poche piante sono inevitabilmente divenute, in breve volgere d'anni, legione a dispetto e contro la miglior buona volontà dell'agricoltore.

La tradizione biblica volle concentrare in Sansone tutta l'energia nei capelli, i quali dovevano essere però, nello stesso tempo che ricettacolo di forza, una grave *pars minoris resistentiae* di fronte alle insidie nemiche. Nelle cattive erbe, le sementi potrebbero paragonarsi da un lato alla capigliatura di Sansone, ma dall'altra al leggendario tallone d'Achille; lasciamo che esse cadano a terra e la pianta avrà modo di conservarsi tenacemente e riprodursi; impediamone la maturazione o la caduta, e avremo privato l'organismo dell'arma sua più temibile.

Voglia gradire, egregio professore, i sensi della mia maggiore considerazione.

Devot.mo Suo

Rovigo, 1 settembre 1907. OTTAVIO MUNERATI.

Concimi economici

I fossi, gli stagni, le pozzanghere, i ruscelli, i canaletti di scolo delle nostre campagne, che sovente restano privi d'acqua, possono fornirci con i loro fondacci o melme *un utile ed economico concime.* Non è raro il caso di vederli negligentemente trascurati o abbandonati perchè creduti inerti o nocivi alle vegetazioni in corso.

Dirò qualcosa sopra la loro fertilità, sopra le ragioni della loro azione malefica, e sopra il modo migliore per conservarli.

Questi limi sono quasi interamente costituiti da depositi di detriti organici, mescolati con particelle terrose che l'acqua teneva in sospensione, e contengono una certa quantità di principii

fertilizzanti. La loro composizione è molto variabile e non si possono stabilire delle medie assolute: a seconda della natura geologica dei terreni attraversati dalle acque e dei materiali rimasti in contatto, noi possiamo avere dei fanghi più o meno compatti più o meno ricchi di materiali fertilizzanti.

In generale v'è sempre una certa quantità di azoto, e una non minore quantità di acido fosforico, qualche po' di potassa, e alle volte c'è calce in abbondanza.

Qualche dato varrà a mettere meglio in evidenza quanto ho testè generalizzato. Il limo di una *peschiera*, nella provincia di Milano seccato all'aria mi risultò all'analisi così composto:

Acqua	10 0[0
Materie organiche	1,50 »
Azoto	0,40 »
Acido fosforico	0,25 »
Potassa	0,30 »

Un *fosso di scolo* di una strada e di diverse campagne del Ferrarese, disseccatosi per le lunghe siccità, trovai contenere nella sua melma:

Acqua	38 0[0
Materie organiche	8,20 »
Azoto	0,28 »
Acido fosforico	0,15 »
Potassa	0,42 »
Calce	5,20 »

E infine il fango ricavato da uno stagno, nel Ferrarese, pure ritiratosi in seguito a siccità, conteneva:

Acqua	3 0[0
Materie organiche	5,10 »
Azoto	0,35 »
Acido fosforico	0,62 »
Potassa	0,74 »
Calce	3,10 »

Nessuno può mettere in dubbio, ed è inutile dimostrarlo con dati, la potenza fertilizzante delle melme derivanti dai maceri dopo macerazione della canapa, del lino, nonchè quella dei fondacci delle vasche dopo lavature delle barbabietole, patate, topinambour, ecc. negli zuccherifici, fecolerie, distillerie.

Questi concimi che l'agricoltore molte volte può avere con

grande facilità e in abbondanza a sua disposizione, sono molte volte abbandonati perchè *bruciano* le coltivazioni in corso, o perchè si giudicano dai pratici velenosi per le buone piante e ottimi per lo sviluppo delle cattive erbe.

Tali conclusioni le fecero coloro che vollero usarli direttamente, appena estratti dai serbatoi, e l'insuccesso ha certamente avuto le sue ragioni.

È naturale che le sostanze organiche contenute in questi fanghi, (specialmente se vengono interrati) a contatto con le sostanze ossidate degli strati meno aereati del terreno, operano come *agenti di riduzione.* — Ne viene, per conseguenza, che i sali ferrici, i solfati, gli ossidi ferrici, si trasformano in *sali ferrosi, solfuri, ossidi ferrosi* che conducono alla sterilità, solo se si trovassero nella proporzione del 5 $^{0}/_{00}$. E così pure i nitrati saranno attaccati dai microorganismi anaerobici, che trasformeranno in idrocarburi anche le materie vegetali ancor indecomposte.

Questi cambiamenti di composizione chimica e queste modificazioni microbiologiche, si rendono anche palesi dal colore nerastro del terreno e dal cambiamento di odore, che si fa fetido per lo svolgimento di acido solfidrico.

Molto facilmente piante rustiche e semi di erbe cattive (che sovente si conservano inalterati fra queste melme) vegetano, rimanendo vittoriose nella lotta sostenuta contro le nostre piante coltivate.

Non sarà dunque mai da consigliare l'uso diretto di tali fanghi: essi dovranno essere invece prima opportunamente ammucchiati, esposti all'aria e alle intemperie, per parecchi mesi.

In questo modo subiranno una fermentazione la quale, decomponendo le sostanze organiche, darà luogo a un terriccio omogeneo, nerastro, spugnoso.

Di solito, tre mesi bastano a compiere la trasformazione, che deve essere secondata, rompendo il mucchio dopo 5-6 settimane e rifacendolo poi di nuovo.

Per avere una più rapida e completa ossidazione delle sostanze organiche, è consigliabile la mescolanza con *calce viva,* in strati alternativi: in contatto con le sostanze umide, la calce si gonfia, la massa aumenta perciò di volume e riesce maggiormente po-

rosa. La calce poi attiva la decomposizione dei detriti organici, e d'altra parte coagulando l'argilla rende meno compatta la massa fangosa. In questo modo, dopo qualche settimana, disfacendo la mescolanza, si dà a questa maggior omogeneità e si affretta la sua suscettività ad essere impiegata.

La quantità di calce da impiegarsi varia fra $^1/_4$ e $^1/_6$ della quantità di fango, a seconda che questo si presenta più o meno argilloso. — Un tal concime è, come dicono i pratici, *caldo*, e per le coltivazioni primaticcie è vantaggiosissimo.

Alcuni, molto utilmente, irrorano i mucchi con cessino, colaticcio di letame, urine, ecc.: anche si potrebbero mescolare con altre sostanze organiche svariate come foglie secche, detriti vegetali, ecc.

Dott. M. Modonesi.

Le adulterazioni dell'olio di ulivo

ED I METODI DI ANALISI

Il *taglio* dell'olio di olivo con olio di seme, sia esso di sesamo, di cotone o di arachide, costituisce una operazione abituale, quasi indispensabile oggigiorno, soprattutto nell'alta Italia.

Tanto necessaria in quanto il palato dei consumatori si è ormai assuefatto ai tipi che da tali mescolanze risultano e che il mercato ricerca.

Sono olii leggeri, di un aroma anche gradevole, che purtroppo, talvolta, vanno sotto il nome di olii finissimi di Lucca, di Bari o di Oneglia.

E qui sta il marcio.

Nulla di male infatti che il negoziante prepari con spessi, morchiosi e grossolani olii d'oliva, correggendoli convenientemente con olii di seme, il tipo a buon mercato che gli si richiede. Tanto più ripeto, che il consumatore si è ormai abituato ai miscugli di sesamo e di olivo, a quel sapore, a quella densità particolare.

Ma che detto olio non venga assolutamente spacciato per olio finissimo puro di olivo, ecco quello che si vuole e si pretende.

Non essendo facile soddisfare a così giusta pretesa possono il commerciante probo, quanto l'olivicultore onesto difendersi invocando l'analisi chimica presso le R. Stazioni agrarie.

A parte le difficoltà nel rintracciare i sofistïcatori, per i quali non esiste certamente ancora una *polizia olivicola* che a simiglianza di quella vinicola delle Società dei Viticultori scopra e perseguiti i disonesti, difendendo i diritti di genuità e di origine dei prodotti, risulta che se con i metodi d'indagine attuali si può colpire il disonesto, la poca speditezza dei metodi stessi e diremo ancora l'empirismo dei medesimi dà adito talvolta ad incertezze.

Lo lascia facilmente conprendere il Prof. Ampola nella relazione all'Assemblea generale della Società nazionale degli olivicultori indetta in Bari. Invero egli scrive che: « Ad ogni modo, se le proprietà organolettiche fisiche e chimiche di alcuni olii sono molto simili, pur tutta via, dal complesso di un certo numero di determinazioni e reazioni si può spesso giudicare con *molta attendibilità*, se un olio sia veramente d'oliva o *mescolato ad olio di seme* ».

Ma è chiaro che la *molta attendibilità* non possa nè debba soddisfare per un giudizio severo, importante e difinitivo.

Siamo adunque al punto che se pure i sofisticatori non possono permettersi di agire liberamente, senza rischiare la pena, essi possono in alcuni casi sfuggire pel rotto della cuffia, poichè le reazioni per la identificazione degli olii estranei con i quali può sofisticarsi l'olio di uliva, che risultano dai metodi ufficiali di analisi, permettono di giudicare con molta attendibilità, non con l'intera, quindi non con certezza.

Se così non fosse, non si avrebbe ragione perchè il prof. Ampola, direttore della R. Stazione agraria di Roma, invitasse l'assemblea della Società nazionale degli olivicultori a far voti al Governo di fare eseguire presso le regie stazioni, speciali studii per rendere più spedita la ricerca delle sofisticazioni dell'olio di olivo. E non si leggerebbe nella sua relazione chiarissima che « metodi d'indagini rigorosi ed esatti saranno forse trovati fra non molto, quando sarà completato lo studio scientifico della saponificazione dei gliceridi misti. »

Se sfogliate il testo dei metodi ufficiali di analisi, vi accadrà

di fare le meraviglie rilevando che per ritenere puro un olio di olivo occorrono la bellezza di dieci saggi, occorre determinare il numero di saponificazione, il numero iodico ed allora, ma soltanto allora, si potrà fare una dichiarazione che dia affidamento.

Il metodo è evidentemente troppo complesso, ed è per questo che aderendo volentieri al voto dell'assemblea di Bari, ci auguriamo che il Governo non tardi a facilitare queste ricerche.

Si è fatto, a furia d'insistere, qualcosa di simile per il vino, ci attendiamo che si prenda in altrettanta considerazione l'olio. L'olivicultura viene seconda, ma non è buona ragione perchè, occupandoci convenientemente della viticultura e dell'enologia, si trascuri e rimanga negletto l'oleificio e per dire più correttamente l'elaiotecnica.

E tanto più che, come scrive il prof. Ampola, gli studi sono già avviati. Noi abbiamo scritto unicamente per insistere.

A. Cravino.

L'emigrazione dei contadini

Anche nell'Italia meridionale l'agricoltura si avviava ad un confortante risveglio. Si incominciavano a trattare con sistemi più acconci le terre, passandosi da una coltura estensiva, irrazionale e sfruttatrice a quella intensiva e miglioratrice. I più accorti dei proprietari, col consiglio dei professori delle Cattedre agrarie, si proponevano di apportare e già apportavano miglioramenti d'ogni fatta con piantagioni nuove, lavori profondi, sistemazioni, e via dicendo. Ma questo benefico movimento si è venuto man mano arrestando pel progressivo ed ormai enorme e spaventevole esodo dei contadini, che lasciano deserti e borghi e terre. Restano i vecchi soli, che con qualche giovane donna sostengono a stento la coltura delle terre migliori. E quando questi vecchi saranno finiti, l'agricoltura del Mezzogiorno d'Italia sarà finita anch'essa.

E non ostante questo progressivo disastro dell'agricoltura e del grave colpo che va risentendo l'economia nazionale, si persiste nelle facilitazioni già concesse all'emigrazione, allorchè

questa fu ritenuta una *valvola di sicurezza.* Si persiste a dare passaporti gratuiti, e si mantiene in vigore l'ingiunzione di rilasciarli nelle 24 ore della richiesta; la quale ingiunzione, pel numero stragrande delle richieste, ha determinata la spesa di nuovi impiegati a carico delle stremate finanze dei nostri Comuni rurali. Si prosegue ad accordare riduzioni sulle ferrovie: si fanno persino tenere consigli di leva straordinari per la visita dei coscritti che vogliono partire per l'estero, come se l'emigrazione fosse una funzione o necessità dello Stato.

Questo è chiudere gli occhi per non vedere la certa rovina cui si va incontro!

E d'altra parte si moltiplicano Cattedre ed Istituti d'agricoltura, si fanno leggi per agevolare il prosciugamento e risanamento di terre paludose, per dare assetto a fiumi e torrenti, per rimboschire i monti, per aprire strade e canali; insomma si parla e si opera dai governanti e dai legislatori nè più nè meno come se il benefico risveglio manifestato, del quale ho fatto cenno, non fosse stato arrestato da un fenomeno nuovo, e che sta producendo un regresso, e sta per distruggere l'industria agraria.

Si è detto e si seguita a ripetere che si emigra perchè i contadini sono *ignoranti* ed *illetterati*, e però bisogna promuovere l'istruzione elementare, aumentando le scuole. E pure niuno s'è accorto che dal tempo ch'è incominciata l'emigrazione, le scuole sono tanto più popolate, che si sono quadruplicati gli alunni, perchè i genitori vogliono che i figli si istruiscano, affinchè non corrano in avvenire il rischio di esser respinti dagli Stati Uniti. Anzi si fa ricorso alle scuole private, perchè i figliuoli si sbrighino più presto, e possano più presto partire per l'America.

Si è detto e si ripete tuttora che la *miseria* spinge ad emigrare. Ma questo, che era un concetto forse vero una volta, non ha ormai più fondamento. Perocchè la più parte de' nostri contadini possono ora barattare una carta da mille lire, mentre non lo può con la medesima facilità il proprietario di terre, e molto meno il piccolo proprietario. Partono anche contadini che sono proprietari e d'una certa agiatezza: partono figli unici di contadini che danno denari a mutuo! Contadini molto agiati fanno fare il volontario a' loro figli, sborsando la prescritta somma di L. 1200,

oltre quant'altro occorre, affinchè risparmino tempo per correre in America. Viaggiano nelle seconde classi in ferrovia e nei treni diretti: s'imbarcano sui piroscafi con biglietti di seconda classe, pagando 150 lire più di quanto spenderebbero in terza: e lo Stato commosso di fronte a tanta miseria accorda loro poche lire di ribasso sulle sue ferrovie!

« Emigrano i meridionali, perchè sono poveri ed analfabeti » si dice. Ma ora si emigra ed in grande proporzione dal Lazio, dalla Sabina, dall'Umbria e dalle Marche, dove al certo il numero degli analfabeti è molto ristretto e la miseria non è, come quella, di cui i meridionali portano nome.

Non è dunque la fame, come non è l'ignoranza, che induce oggi i nostri contadini ad emigrare, ma è l'*auri sacra fames,* è il bagliore delle vistose mercedi, giacchè in America, come dice il Bartolomucci nel « Giornale d'Italia », la mercede d'uno scalpellino o di un facchino addetto agli scarichi è superiore allo stipendio di un direttore delle Succursali della Banca d'Italia.

Or quali i rimedi? Eccoli secondo il nostro avviso:

1° Bisogna abolire la gratuità dei passaporti per l'estero — ristabilendo come pel passato una tassa corrispondente — togliere la riduzione ferroviaria per gli emigrati. In nessuno di questi mezzi per sè solo, e nemmeno in tutti e tre insieme si pretende di trovare una vera remora all'emigrazione, giacchè gli emigranti, pur di partire, come s'è visto, si sobbarcano a ben altre spese; non di meno sempre qualche effetto se ne avrebbe. E ad ogni modo ne resterebbe sfatata l'opinione che lo Stato favorisca l'emigrazione: e d'altra parte l'Erario guadagnerebbe un'entrata che sarebbe pagata senza lamenti, e non ne perderebbe un'altra derivante da un'agevolazione, che senza lagnanze si vedrebbe ritolta.

2° Impedire che si emigri col semplice passaporto interno. Si toglierebbe così un'altra agevolazione all'emigrazione e si ostacolerebbe l'emigrazione clandestina, giacchè coloro che sono rifiutati dall'imbarcarsi nei porti italiani, vanno in Francia, dove prendono imbarco in quei porti. Altresì s'impedirebbe che espatrino coloro che devono saldare conti con la giustizia penale.

3° Vietare che espatrino gli analfabeti ed i giovani che non abbiano soddisfatto gli obblighi di leva militare.

Si griderà alla menomazione della libertà individuale, ma io non so se la libertà individuale debba potersi esplicare fino a riuscire alla distruzione dello Stato. Io non so se lo Stato debba assistere impassibile alla diserzione delle sue campagne, e quindi alla ruina del fondamento dell'economia razionale. Io non so se lo Stato debba disinteressarsi dell'esodo del miglior nerbo delle sue forze militari, il quale è appunto la gioventù campagnuola, più forte e sana fisicamente e moralmente di quella cittadina. *Salus patriae suprema lex esto,* insegnò Roma, maestra delle genti.

Non si è esitato a menomare la libertà individuale con l'obbligo dell'istruzione elementare! E perchè si dovrebbe esitare a menomarla per impedire che i cittadini analfabeti vadano a trovarsi all'estero in grado d'inferiorità, con loro grave danno, e con disdoro della patria? E poi da un simile divieto si avrebbe tale impulso alla coltura elementare, come non si è avuto neppure alla lontana dalla legge sull'istruzione obbligatoria: per poter essere in grado di emigrare le scuole diurne, serali e festive sarebbero rigurgitanti. E se è dovere di ogni cittadino servire la patria e difenderla a costo della vita, non è minorazione di libertà impedire che i cittadini si sottraggano a tale dovere. Vale la pena che la Nazione faccia tali immani sacrificî per l'esercito e per l'armata, quando il fiore della gioventù, quella dei campi, dai 14 anni in giù lascia la patria per le lontane Americhe? I Consigli di leva dei Circondarî rurali ne fanno piena prova, perchè ad essi si presenta il 20 0[0 degli iscritti, e questo quinto è tutto d'inabili, giacchè si compone di coloro che non poterono emigrare per essere loro stato rifiutato l'imbarco in conseguenza della visita sanitaria. E quelli che tornano (se pur tornano) per adempiere all'obbligo di leva, non sono sempre validi, come quando partirono, ed il più delle volte son macilenti ed affetti da tubercolosi.

Se non si provvede al disastro dell'emigrazione, giorno verrà, e non sarà lontano, che i proprietarii di terre saranno costretti mal loro grado ad unirsi in lega di resistenza per non pagare le imposte, e non sarà il maggior male, perchè ben altri e più gravi si avranno a lamentare per la vita dello Stato.

Caserta.

Anastasio Castrucci.

Libri nuovi

TITO POGGI — *Ottavio di Canossa - Discorso commemorativo.* — Verona, tipografia Franchini, 1907.

Il compianto marchese di Canossa, che tanto fece per l'agricoltura e pei rimboscamenti e che onorò sovente il *Coltivatore* dei suoi scritti, non poteva essere più degnamente commemorato che dalla parola nobilmente convinta e ornata del deputato Poggi. Questo magnifico discorso fu letto il 23 dicembre 1906 nella grande sala superiore della Gran Guardia a Verona, dinnanzi ad un elettissimo pubblico di signori e signore.

CONGRÈS INTERNATIONAL DES CHAMBRES DE COMMERCE. — Milan, (sept. 1906).

Abbiamo ricevuto due fra le più importanti relazioni di questo congresso, quella del sig. Ch. Rolland di Mons sulle « *Expositions internationales et universelles* » e quella del sig. Erich Pistor di Vienna sulle « *Expositions et leurs règlements* ». È un tema ormai maturo quello delle esposizioni. Se ne fan troppe e non sempre serie! Son opportune perciò le proposte dei due relatori.

E. O.

A. BERLESE — « *Gli insetti* » — Milano, Società editrice libraria, 1907 — Fascicolo 23 e 24, prezzo L. 2.

Si continua in questi fascicoli lo studio del sistema nervoso e in particolare degli organi della vista. Si comincia la trattazione degli organi musicali degli insetti.

M. LESSONA — « *Dizionario di cognizioni utili* ». — Torino, Unione tip. edit., 1907 — cent 60 la dispensa — fascicolo 53 portante le voci da *Feuerbach* a *fillossera*.

P. CAGNY e H. J. GOBERT — « *Dizionario veterinario* » — Torino, Unione tip. editrice, 1907 — prezzo 1 lira la dispensa.

Con questa 18ª dispensa si chiude il 1° volume della bella opera, che comprende le voci dall'*a* all'*h*.

A. M.

Prof. Dott GASPARE AMPOLA — « *L'olivo e l'olio nei rapporti con la chimica-agraria* » — Relazione all'Assemblea generale della Società nazionale degli olivicoltori indetta in Bari nel maggio 1907. — Roma, tip. dell'Unione cooperativa editrice.

Ad un cenno storico dell'olivo e dell'olivicultura fanno seguito, in questa chiara relazione, sommarie critiche della coltura quale è oggigiorno e sapienti incitazioni e consigli per migliorarla.

L'A. considera il problema della tutela dell'olio di olivo, le adulterazioni con olii di sesamo, cotone, arachide che screditano il commercio dei tipi rinomati di Lucca e di Bari. Constata che l'analisi elementare non è sufficiente per stabilire e scoprire tali adulterazioni, ma che gli studii già bene avviati fanno sperare che metodi esatti d'indagini saranno presto ritrovati.

A. C.

Briciole.

A Cologna Veneta!

Settembre è, come si sa, il mese dei congressi. E' appena terminato quello di Mondovì che Tito Poggi già ci chiama a Cologna, colla nota sua voce amichevole, cui non si resiste.

Quanti s'interessano alle questioni che riguardano il frumento non manchino il giorno 11 a Cologna. E' probabile che si esaurisca il programma in un sol giorno.

Ai tre relatori: Raineri, Strampelli, Munerati, già altra volta annunziati, se n'è aggiunto un quarto: il prof. Cuboni.

Speriamo di salutare l'11 a Cologna molti amici, specialmente veneti.

∞

I cinesi in Italia!

Sicuro, anche questa! E la proposta viene da un regio Commissario dell'Emigrazione.

Il comm. Adolfo Rossi — notissimo pei suoi viaggi e pei suoi studi sull'emigrazione — propone almeno in via d'esperimento un'importazione di cinesi in Italia per applicarli particolarmente ai lavori dei campi dove difetta la mano d'opera.

I cinesi — così dice il Rossi — sono buoni lavoratori, frugali e di grande adattabilità a vari climi. Essi hanno fatto buona prova come coloni tanto in America che in Europa.

Però — e qui ci casca l'asino — il Rossi confessa che un cinese fuori patria non lavora meno di 5-6 franchi al giorno!

E allora é per lo meno prematuro il parlarne. Chè se i nostri contadini emigranti vanno all'estero per guadagnare più o meno altrettanto, paghiamoli così senza ricorrere ai figli del *Celeste Impero!*

∞

I fabbricati pel latte e pei casari sono esenti da imposta!

I lettori conoscono la questione, che fu inutilmente portata quest'anno alla Camera.

Le agenzie delle imposte di Pavia e Corteolona, uniformandosi ad uno strano responso della Commissione centrale romana, l'anno scorso tassarono quei fabbricati che per essere destinati alla lavorazione del latte e ad abitazione dei casari erano stati precedentemente sempre ritenuti esenti da imposta. E invero, a termini di legge, così doveva e deve essere, servendo essi alla prima manipolazione dei prodotti agrari.

Alla strana novissima pretesa i proprietari resistettero energicamente, convenendo il Demanio anche avanti l'autorità giudiziaria.

In seguito ad alcune sentenze di Tribunale, favorevoli ai contribuenti, anche la Commissione centrale, con una decisione di pochi giorni fa, mutò avviso, sanzionando ancora il principio dell'esenzione da imposta dei fabbricati in discorso. Benissimo! La cosa ha un'importanza generale perchè anche altre tre agenzie delle imposte avevano tentato la nuova tassazione.

∞

Pei mosti troppo densi. Mezzi pratici per farli fermentar bene.
Abbiamo visto non senza un sentimento di meraviglia la campagna che qualche giornale del mezzogiorno va muovendo in favore dell'annacquamento dei mosti, proibito ai sensi della legge 11 luglio 1904 e del relativo regolamento 5 agosto 1905.

Ma, a prescindere da considerazioni di ordine morale ed economico per mantenere ferme le disposizioni della predetta legge rispetto al divieto dell'addizione dell'acqua, domandiamo: forse che mancano altri mezzi tecnici per facilitare la fermentazione alcoolica dei mosti troppo densi?

Ne accenniamo qualcuno dei principali: cominciamo da quelli *viticoli* che potrebbero essere i seguenti:

a) allungare alquanto nella potatura i capi a frutto, con che si ottengono mosti meno concentrati.

b) Anticipare di qualche giorno la vendemmia su tutta la vigna od almeno su parte di essa.

I mezzi poi cosidetti *enologici* possono essere i seguenti:

a) Tagliare nel tino le uve più mature con quelle meno mature.

b) Far eseguire la fermentazione alle uve dopo che siansi alquanto rinfrescate.

c) Far eseguire la fermentazione in ambienti sotterranei freschi.

d) Eseguire il *remontage* dei mosti, che ravviva le fermentazioni pigre.

e) Aggiungere acido tartarico, che giova sempre alla buona fermentazione dei mosti meridionali.

f) Seminare nel tino *fermenti selezionati* che aiutano le fermentazioni stentate e migliorano più o meno sempre notevolmente il prodotto.

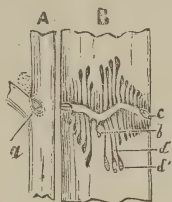
Come si vede adunque, di mezzi non si difetta: intendiamo

mezzi *leciti* perchè quello dell'aggiunta dell'acqua è un mezzo *illecito* che moltiplicherebbe il prodotto artificialmente a danno di quello naturale.

∞

Il punteruolo dell'olivo in Vallecorsa di Roma.

Questo insetto, nella famiglia dei coleotteri conosciuto con il nome tecnico di « *phloeotribus oleae* » ha fatto, ci scrive il prof. C. Cipolla, la sua comparsa anche in questa parte della provincia di Roma. Ecco quanto egli aggiunge:

Punteruolo o rinchite dell'olivo

Tronco infestato dal punteruolo

« In Vallecorsa si ha una sola generazione del punteruolo dell'olivo, quella primaverile, perchè in autunno, incominciando a farsi sentire il freddo, accompagnato da abbondanti piogge, la femmina non depone le uova, le quali dovrebbero schiudersi in larve, poi in ninfe e in insetto perfetto. Questo fenomeno in Vallecorsa noi lo notiamo solo in primavera; allora gl'insetti si portano sopra i rami floriferi e, scavandovi alla base gallerie verticali e biforcate, privano di alimento i fiori, li costringono a perire, a seccarsi, distruggendo così i promettenti frutti che anteriormente costituivano le rosee e liete speranze di tanti solerti ed assidui contadini.

Per evitare ora gli effetti perniciosi del punteruolo, occorre tagliare e bruciare i rami ammalati, ed è consigliabile sempre, con molta efficacia, una miscela potente di calce viva e di carbone di frassino polverizzato, i quali, come noi abbiamo dimostrato altrove, sono riusciti benefici e salutari anche per altre malattie dell'olivo e della vite ».

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Una **mostra zootecnica** mandamentale avrà luogo in **Masone** (Genova) il 16 e 17 settembre per cura della cattedra circond. di Genova e della cassa rurale di Masone. Vi sono premi in danaro per la somma di 1000 lire.

⁂ È aperto il **concorso**, per titoli al posto di **ispettore capo** del **bonificamento agrario** e colonizzazione. Le domande di ammissione dovranno pervenire al Ministero di Agr. Ind. e Comm. (Div. I) non oltre il 15 settembre 1907. Sono ammessi al concorso gli ingegneri, i laureati in scienze agrarie, i direttori delle Cattedre ambulanti sussidiate dal Governo. L'annuo assegno è di L. 7000.

⁂ Il Ministero d'agricoltura ha bandito un **concorso** a quattro posti di **vice-direttore** delle **scuole pratiche d'agricoltura** fra i laureati in scienze agarie. Gli esami avranno luogo in Roma nella prima decade dell'ottobre prossimo.

⁂ Fino al 30 settembre è aperto presso la **R. scuola pratica** di **agricoltura** di **Caltagirone** (Catania) il concorso al posto di **capo-coltivatore** coll'assegno annuo di L. 720, alloggio e vitto, ed al posto di **istitutore** con l'assegno di L. 600 annue, alloggio e vitto.

⁂ In **Crema** si terranno il 28 settembre diversi **concorsi zootecnici**; tra cui concorsi metodici di bovini da latte destinati alla riproduzione e all'allevamento.

⁂ È aperto in **Buie d'Istria** il **concorso** al posto di direttore della **cattedra ambulante** per i comuni di Buie e di Umago, e del consorzio agrario distrettuale, con lo stipendio fisso di corone 2400, e le diarie come previsto dal regolamento interno, più il 50 % sugli utili netti del consorzio agrario. I concorrenti dovranno fare pervenire i loro documenti alla presidenza del consorzio non più tardi del 15 settembre 1907. Si richiede la laurea in scienze agrarie. L'eletto dopo un anno di prova verrà confermato per ulteriori 4 anni.

⁂ La **scuola pratica di agricoltura Zucchi** di Monza ha vacante il **posto** di Maestro **censore** (stipendio L. 1400 netto da R. M.) e quello di **capo-coltivatore** (L. 1200 nette): assunzione col 1 ottobre. Occorre per il primo la patente di maestro di grado superiore e per il secondo il certificato di licenza da una Scuola pratica o speciale di agricoltura. Gli aspiranti facciano domanda alla Presidenza dell'Opera Pia Zucchi e la facciano pervenire entro il 25 settembre, coi relativi documenti, alla direzione della scuola, alla quale potranno pure rivolgersi per conoscere quali sieno i loro obblighi e per qualsiasi schiarimento in proposito.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ Nel concorso internazionale di **ruspe** tenuto a S. Vito al Tagliamento il 19-20 agosto ebbe il 1° premio nella categoria ruspe su ruote quella n. 1 *A* della ditta E. Cavallini di Como, e in quella delle ruspe a slitta la *Haslup's* della ditta V. Carrara di Genova.

Colture speciali.

⁂ Una commissione composta dei prof. Pitotti, Marcozzi, Galimberti ha visitato le **terre sabbiose** lungo il **litorale veneziano** e ha proposto di imboschirle con pino domestico, supplendo alla lentezza dell'accrescimento di questa pianta con bosco intercalato di robinie e di pioppi, pianta di facile adattamento alle sabbie, di più rapido sviluppo e di più pronta utilizzazione (*Venezia, agricota 11*).

*** **Bordiga** richiama l'attenzione dei meridionali sull'utilità di diffondere il **carrubbo.** Il quale cresce bene sulle pendici aspre, rocciose, calcari o arenarie o granitiche. Nota che il frutto fornisce buon alimento pel bestiame e può servire alla produzione dell'alcool industriale dando una resa del 20 al 25 di alcool per 100 di peso. (*Rivista agraria*).

*** Altri bei **raccolti** di **frumento** ci sono segnalati dal sig. Ruvoletto agente dell'azienda Friedenberg. Col frumento *Cologna* si ebbero nelle campagne di Albignasego (Padova) in media q.li 40.30 per ettaro e in quelle di Chirignago q.li 30 pure per ettaro.

Industrie agrarie.

*** Il chiarissimo prof. Menozzi fa rilevare nell'*Agricoltura moderna* 34 che al prezzo di L 14-15 il quintale il **fieno** è attualmente **troppo caro.** Nota che a quel prezzo press'a poco si ha la granella del **mais** la quale contiene 108 unità nutritive mentre il fieno non ne ha che 73. Altri confronti simili possono farsi pei panelli di lino o sesamo, per le crusche: l'agricoltore può dunque supplire il fieno con equivalenti di panelli, mais, crusche, provvedendo al volume delle massa con paglia trinciata.

Scuole e cattedre.

*** Presso la **scuola** di **frutticoltura** Ponti in **Varese** sono aperti i concorsi a **borse** di **studio** di 200 lire annue a favore di giovani che abbiano almeno 14 anni ed abbiano fatte le elementari ed intendono compiere in detta scuola i tre anni di corso.

DOMANDE ED OFFERTE

Sarebbe disponibile una copia dell'*Enciclopedia agraria* di Barral e Sagnier. Rivolgersi al cav. E. J. presso il *Coltivatore.*

Una associazione di proprietari del Mezzogiorno, sorta con intendimenti di tutelare equamente e pacificamente i rapporti tra agricoltori e contadini, specialmente di fronte al rincrudire degli scioperi agrari i quali non sempre si propongono uno scopo puramente economico, cerca un direttore colto, energico, esperto di simili questioni.

Si cerca, per un importante centro vinicolo meridionale, un laureato in agricoltura che fondi e diriga un consorzio agrario d'aquisti.

Cercasi proprietà possibilmente nell'Umbria o nel Lazio con abitazione padronale del valore di 200-250 mila lire da pagarsi metà subito, metà a rate, meglio se gravata di mutuo fondiario ammortizzabile.
Rivolgersi all'*Ufficio agrario*, via Sistina, n. 149, Roma.

Tenimenti di ogni estensione, qualità e prezzo tanto da vendersi che da affittarsi. Situati nel centro e nel mezzogiorno d'Italia. Cederebbesi per ritiro dagli affari antica *Casa agricola* con annesso *podere* in lungo fitto.
Dirigere domande ed offerte all'*Ufficio agrario di compra-vendita ed affitto di beni rustici* in via Sistina, 140 - *Roma.*

La Casa Agricola Mancini e C. di Ceccano (Roma) si è fatta iniziatrice dell'importazione di mucche scelte da latte direttamente della Brettagna.
Per prezzi e condizioni rivolgersi alla suddetta Casa in Ceccano (Roma).

Per Agenti di Campagna, direttori di cantine, capicoltivatori, rivolgersi alla *Federazione Nazionale* dei Licenziati R. Scuole agrarie e di enologia — *Casale Monferrato.*

Da vendere, veramente d'occasione, filtro quasi nuovo, in ottimo stato sistema Albach — Dirigere offerte Casa Agricola Ottavi, Casale Monferrato.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Semi dell'olco cafro (*Risp. al sig. E. O.*). — Li potrà avere dall'ab. Don Angelo Candeo, parroco di Mestrino (Padova).

Concimazione prati e medicai (*Risp. al medesimo*). — Sparga le scorie adesso, in autunno inoltrato sui prati naturali.

A completare il letame nell'impianto del medicaio in terreno argillo-calcare dia per ettaro q.li 4 di perfosfato, q.li 4 di gesso, con q.li 1 solfato potassico per ettaro, poco prima della semina, non interrandoli troppo profondamente.

Cosa si può fare contro le grillotalpe? (*Risposta al sig. M. M.*). — Secondo il sig. Devaux, il mezzo più pratico per distruggere questo insetto è quello di disporre, durante il mese di settembre, dei mucchi di un metro o più di letame fresco di cavallo, vicino alle terre infestate. Le grillotalpe vi si rifugiano per passarvi l'inverno. Dal dicembre al febbraio, si rivolta e si sparge il letame distruggendo gli insetti in letargo. Questo processo può adoperarsi anche in primavera e in estate. Si aprono dei fori per deporvi il letame, si adacqua il mucchio due volte per settimana, si rimuove questo letame e vi si trovano le grillotalpe che si distruggono man mano.

V'è anche la distruzione dei nidi, da farsi in luglio quando la femmina depone le uova. Si può versare nelle loro gallerie del petrolio, benzina o dell'acqua di sapone. Questi mezzi sono applicabili però su piccole estensioni di terreno: nella grande agricoltura, qualora si avvertano danni gravi, si adopera una buona rotazione; i frequenti e profondi lavori del terreno e l'uso di perfosfati o panelli inbevuti con 3-5 kg. di petrolio greggio per quintale, e le iniezioni di solfuro di carbonio a 35-40 gr. per m² costituiscono altri mezzi valevoli ad impedire la propagazione dell'insetto.

Frutta di qualità scadente, ma dolcissima. Cosa farne? (*Risp. al sig. dott. A. De A.*). — Ella dunque si trova ad avere una grande quantità di frutta, poco utilizzabile come tale perchè di qualità scadente, ma sempre dolcissima. E ci chiede se e come potrebbe farne una piccola industria. Le rispondiamo che, data la convenienza economica che Ella ci spiega, Ella può certamente utilizzare le tante frutta che compra per pochi soldi a farne degli sciroppi e delle conserve. E' questa un'industria che deve ancora molto svilupparsi in Italia e che ha indubbiamente dell'avvenire. Legga in proposito per la preparazione degli sciroppi il libro di Lilla « *La donna in campagna* » e per le conserve il manuale di G. Rovesti « *Conserve alimentari vegetali* » entrambi editi dalla Biblioteca agraria Ottavi di Casale.

A. M.

Melanzane malate. (*Risp. al sig. A. S.*). — Le foglie ed i frutti di melanzana mandateci sono, a mio avviso, colpite da un'infezione bacterica (*Bacillus solanacearum*) comune sulle solanacee e specialmente sui pomidoro. Sulle foglie vi sono anche due macchie di *Phyllosticta hortorum*, ma la causa prima del male è la bacteriosi. Sul pomodoro si cura colla comune poltiglia a l'1 0[0]. Nel caso attuale l'infezione è già molto avanzata; perciò la cura potrà servire alle piante vicine meno colpite.

P. Voglino.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia . .	L. 24 —	a 24,25
Ghirca Nicolajeff .	» 18 —	» 18,25
Azima Nicolajeff .	» 18 —	» 18,25
Berdiansca . .	» 18,25	» 18,50
Grani duri: Taganrog	» 18 —	» 18,25
Sardegna . .	» 25,50	» — —
Granoni: Alta Italia .	» 15,50	» 15,75
Napoli . . .	» 16 —	» 16,25
Avena: Nazionale .	» 20 —	» 20,50
Estera (oro) . .	» 13 —	» 13,75
Orzo: Nazionale .	» 16,25	» — —
Estero (oro) . .	» 12 —	» — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 26,50	» 27 —
» est. verdi	» 24 —	» 24,25
Ceci cottura . .	» 23,50	» 24 —
» macina . .	» 23 —	» 23,50
Fave e favini . .	» 16,75	» 17 —
Lupini	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Sostenuti frumenti esteri, nazionali invariati.

Alessandria.

Frumento	L. 22 —	a 23,50
Meliga	» 14,50	» 15,25
Avena	» 20,50	» 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 28 —	a 28,50
Risone bertone . .	» 21,75	» 23 —
» nostrano . .	» 21 —	» 21,75
Frumento mercantile	» 21,75	» 23 —
Segale . . .	» 16,50	» 17,50
Meliga . . .	» 14,50	» 15,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Novara.

Frumento . . .	L. 22 —	a 22,50
Riso nostrano a sacco	» 34 —	» 37 —
» giapponese . .	» 28 —	» 29 —
Granoturco . .	» 15 —	» — —

Torino.

Frumenti piem. . .	L. 23,25	a 24 —
» esteri . .	» 27,50	» 28 —
Frumentone . .	» 14 —	» 15,75

Brescia.

Frumento . . .	L. 21 —	a 21,50
Frumentone alla soma	» 15 —	» 16 —
Avena	» 19,50	» 20 —

Milano.

Frumento nuovo .	L. 22,90	a 23,25
» veneto e mant.	» 23,75	» 24,25
» estero . .	» 29 —	» 30 —
Risi: Ostiglia 1.o .	» 38 —	» 40 —
» » 2.o .	» 35 —	» 36,50
» mercantile . . .	» 33,50	» 34,50
» scadente . .	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o .	» 30,50	» 31,50
» » 2.o .	» 29 —	» 30 —
Risetto	» 25,50	» 27 —
Mezza grana . .	» 21 —	» 23 —
Risina	» 16 —	» 18,50
Risone nostrano . .	» 20,50	» 21,50
Granoturco nostrano .	» 15 —	» 15,50
» veneto .	» 16 —	» 17 —
Avena nazionale . .	» 19,25	» 20 —
» estera . .	» 20,50	» 21 —
Orzo nazionale . .	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18 —	» 19 —
Miglio	» 20 —	» 21 —

Tendenza del mercato: Frumenti sostenuti con pochi affari. Nessuna variazione nel resto.

Pavia.

Frumento . . .	L. 21,75	a 23 —
Granoturco . . .	» 14 —	» 15 —
Avena	» 18,25	» 19,25

Vicenza.

Frumento . . .	L. 20,50	a 21,25
Frumentone . . .	» 13,50	» 15,50
Avena	» 18,75	» 19,50

Treviso.

Frumento . . .	L. 21 —	a 21,25
Avena . . .	» 19,50	» 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 22,20	a 22,50
» buono mercant.	» 21,75	» 22 —
Frumentone pignoletto	» 15 —	» 15,50
» gialloncino	» 14,90	» 15 —
Segala	» 17 —	» 18 —
Avena	» 18 —	» 19,50
Sorgo rosso . . .	» 8 —	» 8,25
Riso fino . . .	» 40 —	» 41 —
» nostrano . .	» 41 —	» 42 —

Rovigo.

Frumento . .	L. 22,25	a 23 —
Frumentone . . .	» 13,75	» 14,50

Cremona.

Frumento . . .	L. 21,10	a 22,60
Granoturco . . .	» 13,75	» 16,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 22 — a 23 —
Frumentone . . . » 14,50 » 15 —
Avena . . . . » 19 — » 19,50

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 22 — a 23 —
Granoturco . . . » 15 — » 15,75
Avena . . . . » 22 — » 22,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 22 — a 23,15
Granturco . . . » 14,50 » 15,50
Fava marzuola . . » 18,50 » 19 —
» invernenga . . » 20,50 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L. 23.25 a 23,50
Frumentone . . . » 15,75 » 16 —
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 22 — a 23,50
Frumentone ferrarese . » 14,75 » 15,25
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 21,90 a 22,20
Granturco . . . » 15,75 » 16 —

Firenze

Frumento bianco, q le L. 24,75 a 25,50
Frumento rosso . . » 24 — » 24,50
Granoturco . . . » 16,50 » 17,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 26 — a 28 —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » — —

Foggia.

Grani duri . . . L. 26 — a 28 —
Maioriche . . . » 22,50 » 23,50
Bianchette . . . » 23 — » 24 —
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Orzo . . . . » 12 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Affari scarsi con sostegno nel frumento; Prezzi invariati per gli altri generi.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 67 a 82
» magri . . . » 50 » 67
Vacche grasse . . . » 56 » 72
» magre . . . » 32 » 55
Tori . . . . . » 55 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 55 » 110
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Stazionari con tendenza al ribasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Milano.

Maggengo . . . . L. 15 — a 16 —
Agostano . . . » 12,50 » 14 —
Paglia . . . . » 4,50 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,75 a 13 —

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . L. 13 — a 15 —
Paglia . . . . » 3,80 » 4,20

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . L. 10 — a 11 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 10 — a 11,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Fieni sostenuti, stante prolungata siccità.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . » 29 » 32
Gallipoli . . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . . L. 32 a 34
Camagna . . . . » 30 » 32
Vignale . . . . . » 32 » 36
Montemagno . . . . » 32 » 36
Moncalvo . . . . » 32 » 36
S. Salvatore . . . » 28 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . L. 38 a 48
Comuni . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 25 a 35
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Stazionari.

Uve e mosti.

Casale, contratti da . L. 1,40 a 1,50
Gallipoli, uve . . » 10,50 » 11 —
Milazzo, mosto . . » 16 — » 17 —

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . . L. 75 — a 88 —
Gioia . . . . » 74 — » 81 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 117 —
Mangiabile . . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,50 a — —
Piacenza . . . . » 2,20 » 2,30
Cremona . . . . » 2,10 » 2,30
Pavia . . . . . » 2,40 » — —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 0,88 a 0,90
2ª » » 0,81 » 0,83
Piacenza al 100 . » 6,50 » 7 —
Cremona al 100 . » 6,80 » 7,30
Reggio E. » . » 6 — » 7 —
Padova al mille . » 68 — » 70 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 80 a 82
» biondo torchiato . » 68 » 70
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . . . L. 26 a —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . . L. — a —
Scarto . . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni . . . . L. 4,50 a 5,50
Aranci . . . . » 8 — » 10 —
Fichi secchi . . . » 50 — » — —
Carrube di Sicilia . » 12 — » 12,50

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . . » 18 » 19

Canale (Cuneo).

Pesche . . . . . L. 10 a 15 —
Uva . . . . . . » 20 » 27,50

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 68 — a — —
» » americano » » 67 — » — —
» » nazionale » » 65 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 6,25 » 6,75
» » 18[20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[13 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,50 » 28 —
Solfato ammoniaca . » 31,90 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Pontedecimo.

Zolfo . . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 72 — a — —
» inglese . » 74 — » 76 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 74 — a 76 —
» nazionale » 72 — » 73 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Leggero aumento nel solfato.

Telefono interurbano CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 22 Settembre 1907 Num. 38.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 38 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. TOSI — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. SANSONE — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. OTTAVI — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. PASSERINI — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. FLORES — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. TRENTIN — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. MINGIOLI — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. REDAZ. DEL " COLTIVATORE „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. LILLA — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. ROVESTI — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. VECCHIA — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —
69. G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. MAIOCCO — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. OTTAVI — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. OTTAVI — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. OTTAVI — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . » 4,50
G. CUSMANO — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. SOLI — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

PER LA PROSSIMA VENDEMMIA

Pigiatrice-sgranatrice Cornaglia a cilindri a spicchi smontabili: lavora 20 q.li all'ora, a mano, senza esigere grande sforzo. Chiedere certificati e listino 113. Prezzo con tinozza completa, imballata L. **275**
Senza tinozza, imballata . . . . » **250**

Pigiatrici-diraspatrici centrifughe Garolla, le più perfette del genere per un grande lavoro.

Modello 2 (40 50 q.li l'ora)	motore 4 HP	. . . . .	L. **900**
» 3 (50 60 » »)	» 4 1|2 HP	. . . .	» **1100**
» 4 (80 » »)	» 6 1|2 HP	. . . .	» **1375**
» 5 (100 » »)	» 8 HP	. . . .	» **2000**

Pigiatrice-sgranatrice tipo Bruggemann, eccellente per piccolo lavoro, mossa a mano . . . . L. **270**

Pigiatoi semplici per uva:

	Cilindri lunghi cm. 40	Cilindri lunghi cm. 50
Senza bigoncia e senza cavalletto	L. **60**	L. **80**
» » e con cavalletto	» **80**	» **100**

Pompe da svinatura e travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N. 00,	diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol. all'ora	L. **110**
» 0,	» 30 »	» 30 » »	» **140**
» 1,	» 35 »	» 45 » »	» **165**
» 2,	» 40 »	» 60 » »	» **190**
» 3,	» 45 »	» 90 » »	» **250**
» 4,	» 50 »	» 120 » »	» **280**

Dirigersi a **Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato** *oppure* **Bari.**

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0\|0.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

SOMMARIO.

Il congresso di Cologna Veneta

E LA SELEZIONE DEL FRUMENTO

Per quanto rispetto, per quanta ammirazione noi abbiamo pel programma dei Congressi di Cremona, dei quali parliamo in altra parte del giornale, noi non siamo riusciti a comprendere perchè si debbono riservare ad essi tutti gli onori, tutte le lusinghe della stampa, perchè il Governo ad essi soli debba largire la sua approvazione, il suo intervento personale lasciando invece completamente nell'ombra il congresso dei cerealicultori a Cologna Veneta.

A Cremona tre Ministri, a Cologna neppure un capo sezione, neppure un segretario di Prefettura.

Eppure a Cologna gli agricoltori italiani discussero una questione a nessun'altra seconda in importanza, discussero *la questione fondamentale della produzione* dal

cui aumento solo possiamo sperare la soluzione dei paurosi problemi dei salarii, del lavoro, dell'emigrazione. Mentre il periodico fenomeno della *jacquerie* si riproduce oggi nelle campagne italiane, mentre la rivolta agraria turba la grande pianura pugliese, seminandovi germi maledetti d'odio e di rappresaglie, mentre i proprietari protestano che niuna nuova concessione è lor dato di fare, e l'organo socialista non sa consigliar loro che di migliorare la loro condotta politica (1) a Cologna si raduna un centinaio di agricoltori, di quegli agricoltori colti, coraggiosi, avveduti, che, come fieramente diceva Eugenio Petrobelli, *sanno coltivare il frumento,* e s'accingono a studiare i nuovi problemi dell'ibridazione e della selezione, e le nuove minute, geniali questioni tecniche che al frumento si riferiscono, e dal cui esame e dalle prove pazienti e dagli sperimenti tenacemente ripetuti dovrà scaturire la soluzione del vero problema agricolo, economico e sociale: l'aumento della produzione.

Onore agli agricoltori veneti, onore al loro senno, alla loro praticità, al loro patriottismo!

Nell'assenza del governo, il Congresso fu inaugurato con una felice improvvisazione dal sindaco di Cologna, cav. Piccini Dea e dal presidente del comitato esecutivo, prof. Deangelis, il continuatore di Poggi alla Cattedra ambulante di Verona, e di cui si potrebbe dire: allievo del Poggi, *magister ipse*. Poco tempo tolsero dunque ai lavori del Congresso i discorsi inaugurali, cui aggiunsero ispirate parole il senatore agrario conte Arrivabene e l'on. Poggi; e il valoroso Munerati cominciò a svolgere, seguito da avida, silenziosa attenzione, il tema dello studio delle varietà di frumento.

Il prof. Munerati, uno specialista di questi studii, ch'egli

---

(1) V. nel numero dell'11 corrente dell'*Avanti* l'articolo: *I proprietarii del Mezzogiorno.*

fa di continuo e in laboratorio, e nei campi del suo Polesine, cominciò ad avvertire come il frumento, tra le piante coltivate, sia quella che offre le maggiori incognite, quella che più si ribella al controllo e alla volontà direttiva dell'uomo, quella che prepara spesso delle sorprese. Nessuno avrebbe potuto p. es. precisare nel maggio decorso che in giugno si sarebbe mietuto un raccolto eccezionalmente buono! E senz'altro venne il relatore ad una prima conclusione: che cioè è assai pericoloso basarsi sopra i risultati di un anno di prove per giudicare del valore di una varietà di grano, mentre è soltanto degna delle maggiori simpatie quella varietà che in un lungo periodo d'anni sappia fornire la maggiore produzione media unitaria (*Cologna* e *Rieti* soprattutto nell'Alta Italia).

Ed eccolo ad occuparsi estesamente del problema della selezione. Intrattenendosi prima sulla cosiddetta *selezione fisiologica* (metodo Hallet) ne mette in evidenza tutti i difetti e tutti i pericoli, a cominciare dal canone secondo il quale si dovrebbero scegliere le spiche delle piante in piedi, ad andare alle altre norme per cui si dovrebbero preferire le piante a maggiore accestimento, per cui i semi della parte mediana delle spiche dovrebbero porsi in appezzamento speciale profondamente lavorato e lautamente concimato, a notevole distanza fra di loro: i caratteri assunti da una pianta in condizioni tanto anormali di vita possono perpetuarsi nelle condizioni della pratica? la lauta concimazione e la notevole distanza tra le piante non portano un prolungamento nella durata della vegetazione, ciò che può provocare violenti attacchi di ruggine? la stessa intensa alimentazione non rende gli steli meno resistenti contro i danni di un precoce allettamento? e col desiderio di allungare le spiche non si ha inevitabilmente anche l'allungamento della paglia,

fenomeno che a sua volta aggrava la situazione per quanto riguarda l'allettamento stesso?

I canoni della selezione fisiologica non sono poi completi, poichè non comprendono parecchi altri criteri relativi a fenomeni legati intimamente allo sviluppo del grano e la cui trascuranza anche semplicemente parziale può influire sul risultato finale.

Ma non basta, prosegue il simpatico relatore: è oggi in gioco anche lo stesso sistema di Hallet. La teoria delle mutazioni dovuta alle geniali concezioni di Ugo De Vries e alle importantissime scoperte del Nilson, ha soppiantata la vecchia teoria darwiniana, secondo la quale le piante si modificano per gradi insensibili: le varietà non si formerebbero lentamente, ma bruscamente, senza cause apprezzabili. La teoria nuova dà senz'altro un colpo mortale alla selezione Hallet, che, secondo i detti studiosi sarebbe di una semplicità infantile: non più selezione con miscuglio di semi provenienti da diverse piante (ciò che costituirebbe un errore sostanziale, grossolano), ma *selezione individuale*.

Cosicchè, mentre sarebbe vano pretendere la selezione dagli agricoltori pratici, anche se dotati di competenza e intelligenza non comuni, sarebbe dimostrato altresì, per via indiretta, perchè tutti i concorsi sulla selezione metodica, delle varietà di frumento, banditi sino ad oggi fra gli agricoltori anche in parecchie plaghe italiane, sieno stati seguiti dal più mortificante insuccesso.

Rimanendo sempre sulla questione della selezione, il prof. Munerati crede di porre innanzi, illustrandoli, due punti interrogativi, l'uno in antitesi con l'altro e che specialmente si riferiscono alle plaghe dove si producono frumenti da semina: 1° dato che gli agricoltori si accingano ad intensificare la cultura del grano, le varietà potranno conservare quei pregi che hanno sino ad oggi

costituito la base della loro rinomanza? 2°, per contrario, data la tendenza generale verso un'agricoltura sempre più intensiva, le stesse varietà di grano sapranno adattarsi alle cresciute esigenze dell'agricoltore?

Tali e tante altre questioni dimostrano tutta la nostra ignoranza in fatto di biologia delle comuni piante coltivate (l'illustre Schribaux affermava recentemente che questa deve ancora crearsi), particolarmente in materia di frumento.

Ed ecco tutta l'opportunità di istituire anche a Cologna una Stazione sperimentale di granicoltura, sul modello di quella di Rieti, retta dal valente prof. Strampelli.

Svolti, con sicurezza e perspicuità ammirevoli questi punti, il prof. Munerati passa poi a parlare della selezione meccanica coll'uso degli svecciatoi-cernitori: di questa è stato detto assai male, ma nonostante continua ad esser l'unica in uso fra gli agricoltori, anche i più progrediti, i quali faranno assai bene, in mancanza di meglio, ad avere fiducia anche per l'avvenire nel loro separatore, fino a che qualche fatto nuovo non intervenga a dimostrare il contrario.

Non ha avuto invece sino ad oggi molta fortuna la selezione basata sul peso o densità delle sementi, come ad esempio la separazione delle granella mediante soluzioni di determinata densità (nitrato di soda al 30-38 0[0) oppure la separazione mediante apparecchi a forza centrifuga. Tra questi il relatore descrive la centrifuga della casa Kayser di Lipsia, di cui fa vedere un modello: l'apparecchio Kayser (che è costato 500 franchi) fu provato con diverse sementi, ma mentre bene corrisponde ad es. su l'avena e il risone, non spinge a notevole grado di separazione il frumento, quando questo sia stato passato prima per lo svecciatoio.

A proposito di macchine, il relatore profitta per fare

una breve disgressione e accennare a un sollevatore di spighe (costruito dalla casa Nouma Rousse di Lille) per frumenti allettati, da applicarsi alle mietitrici semplici, che ha funzionato assai bene nel decorso periodo di mietitura; ad un apparecchio fendizolle da applicarsi agli aratri e pure assai ingegnoso; ed infine ad un altro accessorio degli aratri per distribuire lo stallatico nel solco aperto dell'aratro (apparecchio detto *épargneur de fumier,* costruito dal Lemaire di Creil: le prime esperienze non sono state soddisfacenti, ed anche il Cav. Petrobelli non ne vede l'opportunità d'impiego, almeno date le condizioni del Polesine.

E qui dopo alcuni tocchi magistrali ad altre questioni pratiche concernenti la granicoltura, il relatore ha finito e lo saluta l'applauso affettuoso, convinto degli agricoltori, alcuni dei quali sono i suoi allievi ed ammiratori del Polesine. Il congresso applaude, e dopo breve discussione approva le conclusioni, sottolineando specialmente quella relativa alla desiderata e chiesta stazione di granicoltura, a cui un centro di primaria importanza come Cologna ha pienamente diritto.

E la riunione ha termine; ma il congresso continua al banchetto, che albergando agricoltori e null'altro che agricoltori, non poteva se non esser l'eco di discorsi e discussioni agrarie, in omaggio al vecchio detto: *tractan fabrilia fabri.....*

E. Ottavi.

Contro l'Orobanche

UN POSSIBILE MEZZO PER ATTENUARNE I DANNI

II.

Di fronte alla difficoltà, che pareva insormontabile, di suggerire un mezzo pratico e veramente efficace per prevenire i danni delle

Orobanche, non ho lasciato mai di occuparmi della questione e di studiare accuratamente le possibili cause della varia intensità di sviluppo di tali parassiti nelle zone infestate e nelle diverse annate di coltivazione.

Tra le non poche osservazioni e ricerche istituite sull'argomento, un fatto mi aveva in particolar modo colpito ed aveva da tempo richiamato su di esso la mia attenzione: l'aver notato cioè come *in uno stesso appezzamento di terreno, a seconda degli anni,* l'Orobanche *si sviluppa e si diffonde più o meno intensamente, sino al punto — piuttosto raro, in verità — da produrre talvolta danni presso che insignificanti.*

Indagando sulle possibili cause del fenomeno, più che alle vicissitudini atmosferiche ed all'andamento delle stagioni, *l'ho sempre attribuito al posto che la fava occupa nella rotazione agraria, alle modalità della semina e sopra tutto alla natura dei lavori che in precedenza vengono praticati nel terreno.*

In parecchie discussioni ho sostenuto, in conseguenza, che la causa del fatto ricordato potesse spiegarsi colla varia profondità alla quale vengono portati i semi dell'*Orobanche* coi lavori che precedono la semina della leguminosa, sembrandomi assai probabile che il parassita debba moltiplicarsi intensamente nelle annate in cui i semi di esso vengono a trovarsi ad una profondità utile per la germinazione, e restare invece allo stato di *vita latente,* quando i semi stessi, con lavori alquanto profondi, vengano trasportati negli strati inferiori del suolo coltivabile, così che ostacolata ne sia la germinazione, o venga reso difficile nel primo stadio di sviluppo il contatto colle radici della leguminosa.

Per quanto, ripeto, in diverse circostanze abbia dato una simile interpretazione al fenomeno in parola, ed abbia sovente affacciata l'opinione che, forse, con opportune modificazioni nella successione e nella profondità dei lavori di preparazione e di semina si sarebbe potuto trovar modo di attenuare lo sviluppo delle *Orobanche*, pure mi era mancata l'occasione propizia per dimostrare ciò con esperimenti di fatto, con prove di coltivazione condotte con la necessaria accuratezza.

Trovandomi nel 1902 alla direzione della Cattedra di Tivoli, sentii anche più fortemente, come già dissi, la necessità di occu-

parmi dell'argomento, a causa dell'enorme diffusione che aveva l'*Orobanche* nella campagna del circondario di Roma. In quell'anno stesso ebbi la fortuna di conoscere il sig. Giuseppe Santolamazza, uno dei più intelligenti ed appassionati proprietari agricoltori del Mandamento di Tivoli.

Avendo egli mostrato d'interessarsi vivamente ai problemi dell'agricoltura moderna e di voler seguire i consigli della Cattedra, accolsi di buon grado l'invito di recarmi da lui, e in più volte visitai i suoi poderi situati nel territorio di Castelmadama, per suggerire le possibili innovazioni e più ancora per studiare le nuove rotazioni agrarie da sostituire all'antico, ordinario *turno triennale* o *quadriennale*, a base di *granturco*, *frumento e pascolo*, che riconosceva troppo esauriente pel terreno ed assai poco rimunerativo. Per i terreni pianeggianti e di valle mi fu facile indurre il Santolamazza ad introdurre il *prato artificiale di trifoglio pratense*, come anche di fargli constatare l'efficacia della *concimazione chimica;* e fin da quell'epoca egli ha seguito ed esteso questo nuovo sistema di coltivazione, con sua grande soddisfazione morale — essendo stato dei primi ad introdurlo — e con un raguardevole benefizio materiale, specialmente per il sensibile aumento che ha ottenuto dal frumento coltivato dopo il trifoglio pratense concimato.

Si presentava però una grave difficoltà nello stabilire la rotazione adatta per i terreni di collina, dove non è quasi mai rimunerativa la coltivazione del granturco, per quanti molti ancora si ostinino a praticarla. Avendogli proposto la *favetta da seme* come pianta da rinnovo, egli mi affacciò la solita difficoltà dell'alea che si correva a causa dell'*erba fiamma,* che il più delle volte ne annientava il raccolto. Fu allora che, in seguito alle mie domande, mi assicurò di aver fatto inutilmente parecchi tentativi per liberarsi dal temuto parassita. Avendogli chiesto ancora se avesse fatto anche qualche prova di *semina a varie profondità* e se avesse notato qualche differenza nello sviluppo della *fiammetta,* disse che, effettivamente, qualche anno prima, da quando aveva introdotta la *perticara* (un aratro in ferro molto diffuso nel Lazio, e che rappresenta un modello di transizione abbastanza utile tra l'antico *aratro chiodo* e i moderni aratri razionali) gli

pareva di aver notato una *minore infezione di Orobanche* in alcuni punti, dove la favetta era stata seminata colla *perticara,* la quale fa un lavoro alquanto più profondo di quello del classico aratro virgiliano.

L'osservazione di un agricoltore così intelligente mi confermò vieppiù nell'antico mio concetto e credetti giunto il momento opportuno per iniziare ricerche sperimentali ed accurate intorno all'azione che può esercitare la profondità della semina in rapporto allo sviluppo dell'*Orobanche.* Senza perder tempo, pregai vivamente il mio volenteroso amico di fare, tra gli altri, anche esperimenti comparativi di favetta seminata a diverse profondità e di aiutarmi così a risolvere un problema che interessava lui direttamente — trovandosi in condizioni di dover adibire ogni anno molti ettari di terreno alla coltivazione di quella leguminosa — e più ancora l'agricoltura di una gran parte d'Italia. Per vieppiù incoraggiarlo, gli feci istituire altri campi dimostrativi di concimazione chimica, fornendogli per conto della Cattedra una certa quantità di concimi. — Il Santolamazza accolse ben volentieri la proposta e nel 1904 e 1905 coltivò diversi ettari di favetta, seminandola in solchi aperti con la *perticara* alla profondità di 12 a 15 cm. I primi risultati furono sommamente confortanti. Negli appezzamenti nei quali la favetta venne seminata alla profondità ora ricordata, l'*Orobanche,* per quanto non mancasse del tutto, fu molto rara e produsse danni di poca entità; mentre negli appezzamenti limitrofi, dove la semina era stata fatta con l'antico sistema, cioè *molto più superficiale, l'erba fiamma si moltiplicò straordinariamente, provocando nella produzione una perdita del 50 a 75 0[0].*

Molto istruttiva fu una osservazione relativa alla coltivazione del 1905. Uno dei coloni del sig. Santolamazza, incoraggiato dai buoni risultati ottenuti nell'anno precedente, volle fare anch'egli una prova di *semina profonda.* Avutone il permesso, stabilimmo d'accordo che nel suo appezzamento avrebbe seguito lo stesso metodo di semina adottato dal proprietario, mentre l'appezzamento contiguo di un altro colono — che non volle abbandonare l'antico sistema della *semina superficiale* — ci sarebbe servito come termine di paragone alla raccolta. Nel giugno successivo facemmo

una visita ai campi sperimentali. Dopo diligenti osservazioni, si potè constatare che l'appezzamento del primo colono era *quasi completamente immune da Orobanche;* nel più vasto appezzamento, coltivato per conto padronale, questo aveva fatto una *scarsa apparizione*, tanto che il danno da essa prodotto poteva stimarsi al di sotto del 10 0[0 del prodotto; l'appezzamento del colono vicino, da ultimo, dove era stata praticata la *semina superficiale*, si mostrava *fortemente infestato* dall'*Orobanche:* non un metro quadrato di terreno ne andava esente e il danno del prodotto era da ritenersi non inferiore all'80 0[0! Fatta questa lieta constatazione, volli darmi ragione della differenza, non grande è vero, ma abbastanza sensibile, notata nella diffusione dell'*Orobanche* tra l'appezzamento del proprietario e quello del colono che aveva fatta la semina anche con la *perticara*. I terreni erano sensibilmente omogenei e contigui, i lavori colturali e la semina erano stati fatti (almeno, così ritenevo) nell'identico modo, concimi non erano stati sparsi in nessuno dei due: a che cosa doveva dunque attribuirsi la differenza riscontrata? Il colono, interrogato, dapprima si chiuse in un prudente riserbo, anch'egli *non sapeva capacitarsi del fatto;* da ultimo però, messo alle strette e rinfrancato dalla certezza che non glie ne sarebbe incolto male alcuno, fece una preziosa confessione. Mentre nell'appezzamento del proprietario la semina era stata fatta in solchi della profondità media di 14-16 cm., l'astuto colono, una volta che ci si era messo e *lavorava coi bovi del padrone, senza pagarne la giornata,* aveva creduto bene, quando lavorava per proprio conto, di *andare un po' più giù colla perticara, e fece la semina in solchi della profondità* di 18 20 cm.!

Credo che giammai furberia di villano sia stata più proficua per chi la ideò e per la scienza! La dichiarazione di quel colono — che, invece del temuto rimprovero, riscosse parole di elogio e di sincera gratitudine — fu per me di una importanza veramente eccezionale, perchè sin da quel momento confermò nell'animo mio la certezza che finalmente ero sulla buona via per la soluzione dell'interessante problema.

Ad onta di una sì fondata convinzione, feci forza su me stesso; non credetti giunto ancora il momento opportuno, per rendere

di pubblica ragione i fatti osservati e ritenni prudente invece di fare ancora un nuovo e più rigoroso esperimento, prima di divulgare la « buona novella » tra gli agricoltori. Facendo sempre assegnamento sul buon volere e sull'arrendevolezza del veramente benemerito amico Santolamazza, chiesi ed ottenni da lui che facesse nello scorso autunno 1906 un'altra prova, anche più accurata delle precedenti, ed in premio gli fornii altri concimi chimici.

In quest'ultimo esperimento, oltre alla questione generica, *volli ricercare anche quale fosse in quella zona la profondità tecnicamente ed economicamente più adatta, per impedire, o per attenuare più che fosse possibile lo sviluppo dell'Orobanche.* All'uopo, in una zona fortemente soggetta all'invasione del parassita, feci delimitare tre appezzamenti:

A) nel *primo*, della estensione di circa 2 Ha., venne seminata la favetta in solchi aperti con la *perticara*, alla profondità media di 18-22 cm.; i semi vennero posti sul fondo dei solchi e ricoperti con 5-6 cm. di terra fatta ricadere a mano dalle donne addette a tale operazione;

B) nel *secondo*, della estensione di circa 1|2 Ha., la favetta venne seminata a spaglio e ricoperta, secondo il sistema locale, con un lavoro superficiale di zappa (altri seminano a spaglio ed a righe, su terreno sempre sodo, e ricoprono con un lavoro superficiale fatto con *l'aratro chiodo*);

C) nel *terzo*, della estensione di poco più di 1 Ha., la favetta venne seminata in solchi aperti con la *perticara*, come nel primo caso, ma alla profondità media di soli 12-15 cm. e ricoperta pure con 5-6 cm. di terra fatta ricadere a mano dalle operaie.

In tutti e tre gli appezzamenti la favetta seguiva il frumento; non venne praticato nessun lavoro di preparazione. Nel primo e nel terzo i solchi erano alla distanza media di 40-50 cm.; l'economia del seme compensò in essi il lieve aumento di spesa nella mano d'opera, in confronto della semina eseguita con *l'aratro chiodo.*

I concimi chimici (mescolanza di *perfosfato* e *gesso*) vennero sparsi in copertura, subito dopo la semina, su d'una striscia che ad una estremità del campo collegava i tre appezzamenti.

I risultati dell'esperimento fatto nel corrente anno agrario

1906-907 hanno pienamente corrisposto all'aspettativa ed hanno dato una splendida conferma di quanto si era potuto constatare ed intuire negli anni precedenti.

In effetti, tralasciando per brevità le osservazioni di minor rilievo e limitandomi alla sola esposizione dei risultati che ho potuto accertare nell'ultima visita al campo fatta il 25 dello scorso giugno, poco prima della raccolta, posso così riassumere le principali conclusioni tratte dall'esame accurato delle colture nei singoli appezzamenti.

1° Nell'appezzamento *A*, in cui la semina era stata fatta alla profondità di 18 a 22 cm., vi era *immunità presso che assoluta di Orobanche* (calcolai, difatti, che in media non si giungeva ad avere *un cespo di Orobanche* per ogni 100 mq. di terreno); la favetta vi si era sviluppata fitta e rigogliosa, i semi rinchiusi nei baccelli erano voluminosi e pesanti.

2° Nell'appezzamento *C*, dove la semina era stata fatta alla profondità di 12-15 cm., si notavano rari steli di *Orobanche* (5 a 10 per ogni 100 m. q. di superficie); la favetta era anche abbastanza fitta e rigogliosa, ma un pò meno che nel caso precedente,

3° Nell'appezzamento intermedio *B*, dove era stata praticata la *semina superficiale*, secondo il sistema locale, *il terreno era fortemente infestato dalla Orobanche*, così che se ne avevano *cespi* frequenti e numerosi, e si poteva ritenere che in media vi fossero 4-5 steli *per ogni metro quadrato* di superficie! Rarissime erano le piante immuni. Questo appezzamento sembrava un *campo di Orobanche*, poichè la favetta era in gran parte scomparsa; le poche piante sfuggite ad un più precoce disseccamento erano assai meschine e negli scarsi legumi presentavano semi piccoli ed imperfetti.

4° In un terreno vicino, di proprietà del sig. Fraschetti, anche coltivato a favetta secondo l'uso locale e separato dal campo sperimentale dalla strada provinciale, la leguminosa era stata pure quasi completamente distrutta, dando un prodotto presso che nullo. In quell'epoca i grossi e numerosi steli di *Orobanche* erano rimasti soli padroni incontrastati del campo.

5° Le produzioni in semi dei tre appezzamenti *B*, *C*, *A* (semina superficiale, semina a 12-15 cm., semina a 18-22 cm. di

profondità) sono state tra di loro rispettivamente nella proporzione di 1 : 3 : 4.

6° La concimazione chimica, ancora una volta, si è appalesata del tutto inefficace nel prevenire lo sviluppo dell'*Orobanche*. Nell'appezzamento a semina superficiale, specialmente nella parte concimata, le piante della leguminosa si mantennero, come le altre, belle e rigogliose sin verso la metà di maggio; in seguito però vennero completamente sopraffatte dal parassita. Negli altri due appezzamenti, le parti concimate han dato una produzione notevolmente superiore alle rimanenti non concimate.

7° Nella zona in cui è stato fatto l'esperimento, la profondità tecnicamente ed economicamente più utile alla quale conviene fare la semina della favetta, per prevenire lo sviluppo dell'*Orobanche*, sembra essere quella di 18 a 20 cm. Credo che la stessa profondità dovrà in genere adottarsi per le terre più o meno tenaci da coltivarsi a fava.

(*Continua*) G. LOTRIONTE.

Residui industriali alle vacche da latte [1]

Polpe e melasse di bietole — Trebbie — Residui delle distillerie o borlande — Panelli e loro distinzione — Polpe di patata — Bucce di cacao — Residui della macinazione.

Per l'alimentazione delle vacche lattifere, vengono impiegati con buon profitto molti residui di industrie che utilizzano delle materie prime provenienti dal regno vegetale: cioè i residui degli zuccherifici, delle fabbriche di birra, delle distillerie, degli oleifici, delle fecolerie, delle fabbriche di cioccolata e i residui dei mulini.

Le fabbriche di zucchero forniscono due residui che possono essere somministrati come alimento alle mungane: le *polpe* e le

(1) Dal libro « Il latte » del dott. F. Majocco, di prossima pubblicazione per cura della Biblioteca agraria Ottavi.

melasse di barbabietole: le polpe sono costituite da una materia molle, proveniente dalle radici impiegate appunto nella estrazione dello zuccaro; le melasse sono liquidi sciropposi dai quali più non conviene estrarre la piccola quantità di zuccaro che ancora contengono. Il valore nutritivo delle polpe di barbabietole è vario a seconda del procedimento che si seguì nell'estrazione dello zuccaro: le polpe che si ottengono per diffusione contengono minor quantità di materiali nutritivi di quelle ottenute per pressione, come appunto si può vedere dalla seguente tabella tolta da Pagnoul:

Polpe ottenute con processi diversi	Acqua	Zuccaro	Ceneri insolubili	Materie azotate p. 0/0 secche	Materia secca meno le ceneri insolubili e lo zuccaro	Valore proporzionale	Peso equivalente a 200 kg. di polpe idrauliche
Pressione idraulica	75,71	6,82	1,95	6,08	15,52	10,00	200
Pressione continua	81,21	5,77	0,83	6,30	12,19	7,85	254
Per diffusione . .	87,61	0,70	0,54	6,83	11,15	7,18	278
Per macerazione .	92,54	0,48	0,99	12,33	5,99	3,86	518

Alle mungane, le polpe di diffusione, che sono quelle attualmente più in commercio, dato appunto che è questo il sistema attualmente più in uso per l'estrazione dello zuccaro, possono essere somministrate in ragione di 40-45 Kg. per capo (alle pecore in ragione di 3 Kg. per capo); però essendo esse alimenti imperfetti non possono da sole costituire la razione, per cui è bene somministrarle in miscela con del fieno, panelli, farinacei, ecc.

Per conservare le polpe si possono infossare e formare così dei silos, oppure essiccarle: in quest'ultimo caso è bene però prima di somministrarle alle mungane di restituir loro l'acqua tolta con l'essiccamento, il che si può fare colla macerazione in acqua calda.

Bisogna astenersi di somministare le polpe di barbabietola in quantità maggiori di quella che ho antecedentemente fissato, poichè si va a rischio di causare nelle mungane una malattia speciale, detta appunto: *malattia delle polpe.*

Le melasse allo stato bruto sono molto sgradevoli al bestiame

e quindi non possono essere impiegate come alimento: però vengono ordinariamente mescolate colla crusca, coi panelli, ecc. e in tal condizioni sono ben accette dagli animali. Ultimamente è apparsa in commercio una miscela di melassa e sangue bovino, conosciuta col nome di *sangue-melassa* che da esperienze eseguite in proposito sembra che sia favorevole alla produzione del latte.

Quali residui delle fabbriche della birra abbiamo le così dette *trebbie* che sono alimenti molto ricchi in materie azotate ed in grassi, e molto vantaggiosi per gli animali lattiteri. Si possono avere sia allo stato fresco che disseccate. Si possono anche conservare in silos, però in questo caso bisogna essere molto cauti nella loro somministrazione, poichè avendo subito un principio di fermentazione, possono causare negli animali delle intossicazioni alcooliche, degli aborti, dei meteorismi, delle eruzioni cutanee e delle paralisi soffocanti. Allo stato liquido e calde possono essere somministrate alle mungane in ragione di 12 litri per 100 Kg. di peso vivo.

I residui delle distillerie sono rappresentate dalle *borlande*. Da noi è il granturco che più generalmente viene impiegato per la produzione dell'alcool: i residui che da essi si ottengono contengono il 92 % di acqua, l'1 ½ % di proteina, il 0,8 % di grasso, e il 4,5 % di sostanze estrattive non azotate. Quando la distilleria è in vicinanza della stalla, è bene rilevare la borlanda acquosa giorno per giorno e somministrarla calda agli animali: in tale stato riesce loro molto più gradita e molto più conveniente alle vacche da latte. Quando invece la distanza tra il luogo della sua produzione e quello ove deve essere consumata è molto grande, è bene che la borlanda venga essicata. Per le vacche da latte la quantità di borlanda fresca che si può somministrare è di 35-45 litri al giorno. Però è bene cominciare con dosi minori per abituare gli animali. Nella sua somministrazione poi si impone la più scrupolosa pulizia e una frequente disinfezione dei vasi di conservazione e di trasporto, come pure dei tubi di condotta.

Meno nutritiva della borlanda di mais e di segala, è quella di patata: essa si può somministrare, secondo Kühn, alla dose di 40 litri per 500 kg. di peso vivo, ed arrivare senza tema fino a 60 litri. Kühn, per dimostrare che nelle miscele alimentari razional-

mente composte, si mantiene anche con quantità così ragguardevoli di burlanda, un buon tenore di grasso nel latte, riporta un ricerca alimentare di Andrè Limbach, nella quale si ebbe:

Con	39	litri di burlanda	12,25	litri di latte	con	3,16 0[0 di grasso
»	45	» »	12,97	» »	»	3,12 » »
»	71,5	» »	13,23	» »	»	3,42 » »

Secondo Maerker, perchè la borlanda non produca inconvenienti, bisogna che venga somministrata calda.

Col nome di *panelli* si intendono i residui degli oleifici. L'olio si estrae, come tutti sanno, dai semi di speciali piante oleifere, e perciò i panelli si possono considerare come i residui dei semi. Non tutte però le specie di panelli servono per alimentare le mungane. I migliori sono quelli di arachide decorticato, di cocco, dì cotone sgusciato, di sesamo bianco, di lino, di granoturco. Sono invece poco consigliabili quelli di canapa, di cotone vestito, di girasole, di ravizzone, di noce. Da rifiutarsi affatto sono quelli irranciditi o muffiti o quelli che comunicano al latte un sapore cattivo. Nella loro compera poi bisogna ancora stare molto in guardia alle sofisticazioni, che sono assai numerose; essendo esse tali che non si possono distinguere dai caratteri esterni ed il loro valore essendo dato dalla loro composizione chimica, è bene prima di fare una compera, far fare dai medesimi una analisi da una stazione agraria sperimentale o da qualsiasi altro gabinetto chimico.

I panelli sono alimenti concentrati, quindi debbono essere somministrati con altri alimenti di per sè poco nutritivi. Il modo più opportuno per somministrarli è quello di polverizzarli indi di metterli nell'acqua per fare coi medesimi dei beveroni. Possono anche essere somministrati in miscela, con della crusca, della trebbia, delle radici sminuzzate, con del fieno o della paglia tagliuzzata, etc. E' bene però che la miscela venga preparata poco prima della sua somministrazione, poichè altrimenti può riuscir dannosa per una fermentazione che essa subisce.

In quanto alla dose non bisogna esagerare molto in essa; così facendo la razione viene ad avere un prezzo troppo elevato e si va a rischio di veder passare nel latte qualche po' di olio rimasto nel panello: ragione di più per questo da associare ad essi altre

sostanze alimentari. L'aggiunta di panello alla razione delle buone mungane mantiene costante per un tempo più lungo il reddito giornaliero in latte; trattandosi di mungane di qualità mediocre si ha il vantaggio che esse rimangono in buon stato di nutrizione e quindi facili da ingrassarsi quando vengono asciugate (Cornevin).

I residui delle fecolerie sono rappresentate dalle *polpe di patata;* ad esse si riferisce tutto quanto si è detto a proposito delle polpe di barbabietola.

Quelli delle fabbriche di cioccolatto sono dati dalle *bucce di cacao.* In esperienze fatte dal prof. Faelli di Torino, risultò che esse possono venire adoperate con profitto come succedaneo della crusca o di una parte di fieno, specialmente nell'alimentazione delle vacche da latte. Esse infatti contengono una forte proporzione di materie albuminoidi, grasse ed estrattive non azotate; inoltre sono suscettibili di assorbire una quantità d'acqua grande quattro volte il loro peso.

Infine, alla serie dei residui della macinazione, appartengono i *grani scarti,* le *crusche,* le *farinelle,* ecc. Essi costituiscono un alimento concentrato eccellente; per il loro contenuto in sali, sono in modo speciale molto convenienti per le vacche lattifere.

Per somministrare questi residui è indispensabile ricorrere sempre alla macerazione, trattandosi di grani; trattandosi invece di crusche il modo migliore è quello di somministrarle in beveroni. Per una vacca del peso di 500 kg. la quantità di crusca non deve sorpassare i 4-5 kg.

Dr. F. Maiocco.

Residui preziosi

LA CORTECCIA DEL GELSO

L'industria della carta preoccupandosi per la sempre più crescente deficienza di legno che oggi rappresenta essenzialmente la

materia prima per fabbricarla, va in cerca di altre sostanze che possano servire egualmente bene allo scopo.

S'è quindi parlato in questi ultimi tempi della utilizzazione dei più svariati residui (pochi mesi fa s'è detto anche dei tutoli di granoturco) ma un prodotto di scarto che potrebbe rendere in questo campo utilissimi servigi è la corteccia dei comuni gelsi da foglia.

Di ciò ci fa consapevoli l'ing. Corrado Nodari, la prima competenza italiana in questo ramo. La corteccia dei giovani rami, egli ci dice, è un'ottima materia prima per l'industria cartaria e potrebbe essere pagata da L. 10 a L. 12 al quintale, mentre attualmente si brucia tutta con un valore come combustibile di L. 1,50 al quintale!

Questa nuova applicazione del gelso non disturberebbe affatto la sua funzione principale che è quella di produrre foglia.

I rami che si asportano dalla pianta con le ordinarie potature prima d'essere bruciati così come sono dovrebbero essere scortecciati per bruciarli poi nudi perdendo pochissimo di combustibile.

La corteccia del gelso si distacca con molta facilità e siccome si tratta di un lavoro per nulla difficile e faticoso, potrebbe essere affidato a donne e ragazzi. Richiamiamo l'attenzione degli agricoltori su questo nuovo impiego della pianta preziosa che senza altre cure ne aumenta notevolmente il reddito.

Vincenzo Fedele.

Nuovo frantoio a cilindri per olive

Il nuovo tipo di frantoio del quale vogliamo discorrere è stato presentato quest'anno a due concorsi agricoli in Tunisia, precisamente a Tunisi ed a Kairouan, ottenendovi la maggior distinzione.

L'apparecchio, come si vede dalla figura, è composto essenzialmente di 6 cilindri di ghisa a scanellature, disposti in tre paia, in tre piani. Ogni cilindro è montato su un albero in acciaio, girante nei cuscinetti di due solidi sostegni metallici, collegati fra

di loro. Troviamo la descrizione dell'apparecchio nella *Revue olèicole* n. 9 fatta da G. Perry, e ce ne serviamo.

I cilindri sono animati da un movimento di rotazione continua trasmesso mediante una correggia unica e delle ruote dentate che ingranano fra di loro e sono combinate in modo da dare ai cilindri di ogni piano una rotazione in senso diverso. La distanza

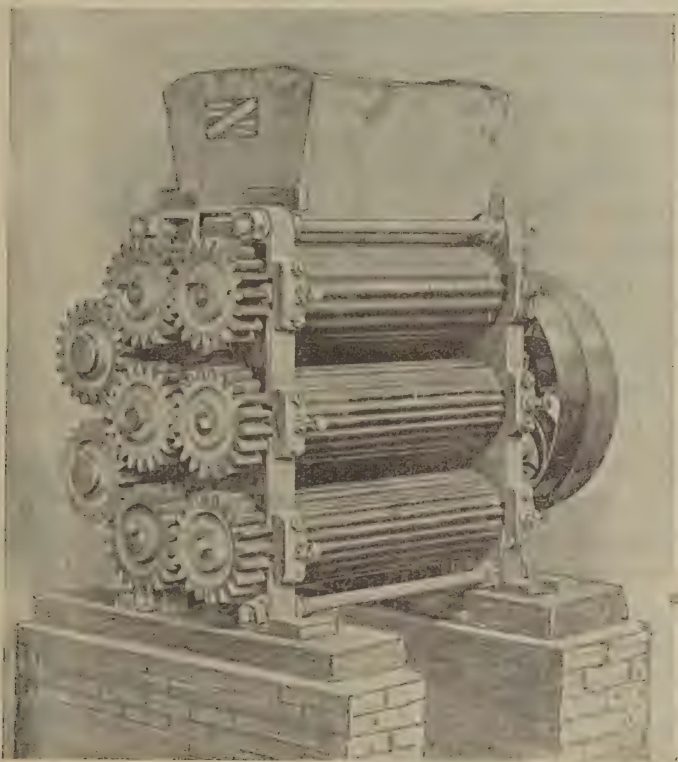



Fig. 11.

fra i cilindri diminuisce dall'alto in basso, ed è regolabile a volontà, vale a dire lo spazio libero fra i due cilindri superiori è maggiore di quello che esiste tra i cilindri di mezzo, e questo a sua volta è più grande di quello tra i cilindri inferiori; questi ultimi, non hanno che uno spazio di un millimetro appena.

Le olive vengono introdotte nell'apparecchio mediante una tramoggia nel paio di cilindri superiori, prese fra le scanalature dei

cilindri, subiscono una prima frantumazione che si accentua nei cilindri di mezzo e si termina in quelli inferiori. Tale è il principio generale del funzionamento di questo frantoio che lavora in modo progressivo e continuo. Il passaggio delle olive fra cilindri successivi ed inegualmente distanziati, assicura, oltre ad una frantumazione intensa, completa, una triturazione ed un mescolamento perfetto che i frantoi a pietra non potrebbero dare.

Inoltre la produzione essendo continua, ed il lavoro facendosi regolarmente su piccole e determinate quantità di olive per volta, ne viene che la forza motrice necessaria per azionare l'apparecchio è costante, senza colpi, e si trova ridotta al minimo di potenza. Il tipo corrente permette di ottenere da 100 a 500 kg. di pasta per ora con una forza di soli 2 HP. Le dimensioni dei cilindri sono 50 cm. di lunghezza e 20 di diametro: l'apparecchio potrebbe agire anche a maneggio. Il frantoio occupa poco spazio, poichè misura m. 1,20 di lunghezza, puleggie comprese, 0,75 di larghezza e 1 di altezza. Un sistema di scatole di sicurezza applicato al cilindro evita le rotture di organi nel caso in cui un corpo duro venissse a cadere fra i cilindri medesimi.

L'apparecchio ideato dal signor C. Torino è costrutto nelle officine Lobin e Draghe a Aix, in Provenza: il peso dell'apparecchio che dà da 300 a 500 kg. all'ora e di 850 kg. ed il prezzo 2000 fr., prezzo che ci sembra un pò elevato. Lo scrittore dell'articolo che abbiamo riferito conclude che i vantaggi di questo nuovo apparecchio sono: frantumazione e triturazione complete; rendimento continuo e regolabile, forza costante richiesta e minima; spazio occupato piccolissimo; funzionamento dolce e regolare, sicurezza di marcia.

Ing. F. Seta.

La federazione dei veterinari

Abbiamo a suo tempo annunziato che il nostro collaboratore zootecnico prof. Ezio Marchi era stato nominato presidente della

federazione dei veterinarii italiani. Il prof. Marchi che attualmente trovasi all'Asmara per una missione governativa, nel ringraziarci pel nostro saluto, aggiunge:

On. Ottavi,

I colleghi italiani mi hanno imposto il non lieve sacrificio della Presidenza dell'Unione veterinaria italiana. Ho dovuto accettare. E così dovrò mettermi all'opera affinchè si risolvano i problemi zootecnici e di polizia sanitaria nei quali deve rientrare l'intervento dello Stato e degli enti pubblici e pei quali si richiede l'opera del veterinario. Questo professionista da noi trascurato e vilipeso è tempo che divenga un elemento di civile progresso nel pacifico svolgimento delle attività umane dirette alla produzione di ricchezza. Si deve aver cura di produrre ottimi veterinarii; si deve avere in animo di istituire un servizio zootecnico organico e rispondente ai bisogni del paese; si deve sentire il dovere di compensare adeguatamente l'opera di coloro che lavorano pel conseguimento dell'ideale economico che pervade la società attuale. Così, i veterinari italiani mirando a collimare gli interessi personali con quelli del pubblico, non domanderanno favori; ma provvedimenti di giustizia e di civiltà.

Per parte mia procurerò che non si devii da questo cammino, sul quale soltanto subisco la parte di condottiero.

E. Marchi.

Libri nuovi

Unione italiana fra consumatori e fabbricanti di concimi e prodotti chimici di Milano — *Pubblicazione illustrativa.* — Armanino - Genova, 1907.

È una pubblicazione di gran lusso nella quale la potente Unione illustra tutti gli stabilimenti e le miniere di sua proprietà. E sono la bellezza di 25 stabilimenti, in gran parte per la produzione di concimi, le miniere di fosfati di Kalaa Djesda in Tunisia, di piriti ad Agordo e Montauro, di zolfo ad Ancona. In complesso l' Unione produce 4 milioni di quintali di superfosfati e 300.000 q.li di solfato di rame; ha 120.000 m³ di camere di piombo e impiega 6000 operai. È un'organizzazione che onora il nostro paese.

R. Scuola di agricoltura di Sassari — *Relazione 1906 della Cattedra ambulante di agricoltura.* — Casalbordino, tip. De Arcangelis, 1907.

Dott. M. Modonesi — *Sopra la questione delle acque potabili nelle bonifiche del ferrarese.* — Modena, 1907 - dalle « Staz. agr. sperim. italiane ».

Dott. E. Marchettano — *Miglioriamo le nostre malghe!* — Udine, tip. Seitz, presso la Cattedra agr. amb. di Tolmezzo.

Consigli spiccioli che riguardano i prati, il bestiame, le casère, il regime delle acque: dettati con sicura scienza e chiaramente esposti.

F. Segapeli — *Gli ibridi produttori diretti in Sicilia.* — Roma, estratto dal « Boll. Società agric. ital., 1907.

Relazione interessante. Pare che la breve esperienza abbia già fatto vedere la insufficente resistenza fillosserica di alcuni ibridi che danno i migliori vini, la insufficente resistenza alla siccità, la non elevata resistenza alle crittogame, la minore resa in confronto alle viti innestate.

Dott. E. Fileni — *Elenco completo delle Cattedre ambulanti di agricoltura o speciali.* — Roma, 1907 - Assoc. Cattedre ambulanti - prezzo lire due.

Colla consueta diligenza amorosa, l'attivissimo segretario della associazione delle Cattedre, prof. Fileni, dà in questo libro l'elenco non solo delle Cattedre esistenti in Italia al 30 giugno di quest'anno, ma del loro personale, dei loro bilanci, e studia il loro incremento e la loro consistenza anche in rapporto alle superficie ed alle popolazioni delle provincie italiane.

Comizio agrario di Mondovì — *Guida agricola del circondario di Mondovì* — Mondovì, tip. editrice vescovile 1907 - presso il Comizio agrario - una lira.

In occasione delle recenti feste agrarie, il benemerito Comizio di Mondovì ha pubblicato questa eccellente guida agraria, la quale costituisce anche una completa ed accurata monografia di quell'operoso circondario. Ci auguriamo che simili lavori veramente preziosi vengano fatti per tutte le regioni agricole italiane.

P. Coste Floret — *Les travaux du vignoble.* — Montpellier, Coulet et fils editori, 1908 - prezzo 6 fr.

L'Autore ha quasi completamente rifatta la prima edizione di questo lavoro e ce ne ha dato un grosso volume di 476 pagine con 133 figure, nel quale, dopo un rapido sguardo sull'avvenire della viticoltura e il problema della ricostituzione, si passano in rassegna minutamente tutti i lavori che si devono fare in un vigneto dall' impianto alla raccolta, con larghissima parte alla difesa dall'avversità e dalle malattie.

Annual report of the Office of experiment stations, 1906 — Washington, U. S. Department of agriculture, 1907.

È il consueto, accurato rapporto sintetico sul lavoro e le esperienze fatte dalle 57 Stazioni agrarie degli Stati Uniti, dalle Scuole ed Università agricole, con un lungo rapporto sopra i progressi nella istruzione agricola e con un ampio studio, pure sintetico, sopra le molte esperienze e ricerche fatte sul pesco.

C. Forti — *L'alimentazione del bestiame.* — Como, tip. Ostinelli, 1907.

Ottimo opuscoletto di istruzione sui foraggi e modo di somministrarli al bestiame, pregevole per chiarezza, utilissimo nella presente distretta foraggera.

Dott. L. Zerbini — *Norme pratiche per la coltivazione razionale del tabacco.* Bologna, tip. compositori, 1907.

Riassunto ben fatto delle principali norme per questa coltivazione, da servire a coloro che mai la tentarono.

R. Bertaut — *Monografie dei volatili di razze belghe.* — Catania, tip. Battiato, 1907 - prezzo lire due.

L'Autore illustra, aiutato anche da figure, le maggiori razze belghe di polli, come pure le anitre, le oche ed i colombi speciali a quel paese.

A. M.

Briciole.

I congressi di Cremona. Omaggio alla cooperazione italiana.

Dei due congressi di Cremona, quello delle Banche popolari e quello dell'alleanza internazionale cooperativa, son pieni i grandi giornali quotidiani. Ci è impossibile seguirli nei loro ampli sunti: contentiamoci di qualche considerazione.

É noto che a Cremona vengono in questi giorni messe in luce, illustrate, discusse tutte le forme più moderne e più perfette con cui le nazioni civili incoraggiano il risparmio, la previdenza e raccolgono il capitale dai più esigui rivoli diffondendolo ad accrescere le industrie ed i commerci, Ma non è men vero che tutti quegli scienzati, a noi venuti dall'Europa, dall'America, dall'Australia son mossi da una viva curiosità: quella di visitare a Cremona, a Piacenza, a Reggio, a Lodi, ecc. ecc. quelle cooperative agricole italiane, la cui fama ha con tanta lusinga varcate le Alpi ed i mari.

Onore al Luzzatti, al Raineri, al Magaldi a tutti coloro che han serbata viva e intatta la fede nella cooperazione rurale. La quale, sorta timidamente, vituperata dai marxisti, poi da questi dichiarata miserabile palliativo, vinse ogni prova e seppe poi, migrando in Italia, assumervi forme nuove, genialmente ardite, che gli stranieri invidiano ed amano!

∞

I congressi di Cremona. Perchè amiamo la cooperazione.

I congressi di Cremona col chiamare e col riunire uomini di fede ed ideali diversi, ha un alto significato pratico del quale, grandemente dobbiamo compiacerci.

E cioè che gli uomini più intelligenti del socialismo s'accostano con fiducia, con sincera speranza alla propaganda per la cooperazione.

Alcuni vi furono trascinati dalle stesse classi lavoratrici, le quali hanno finito per legger chiaro nell'essenza, nei metodi, nei fenomeni della cooperazione e son tornate pian piano ad essa mentre i loro duci avevan loro insegnato a disprezzarla. Ed hanno detto: « *Puisque je suis leur chef, il faut que je les suive* ».

Ma altri ci son venuti presto, spontaneamente, sinceramente. Essi si son messi in regola colla loro coscienza socialista, perchè nell'esercizio della cooperazione, oltre al trionfo degli ideali di fratellanza, essi vedono l'adattamento graduale a quei vincoli, a quelle limitazioni di libertà individuale che dovrà far accettare più tardi con minor ripugnanza il socialismo.

Sarà vero? Noi frattanto vediamo che la cooperazione ha fatto, di esseri umani inviliti, inerti, degli uomini liberi e laboriosi. Erano scoraggiati e malcontenti di tutto, e il loro animo odiava; oggi sorridono ed amano.

Avevan detto loro di detestare il capitale; oggi invece ne comprendono la funzione, e uniti fraternamente nelle loro cooperative, imparano ad amministrare, imparano a comprendere e a rispettare l'enorme lavoro intellettuale della direzione, in qualunque impresa. Toccan con mano che la critica è facile, l'arte difficile. Si avviano essi così alle catene del collettivismo? Parci che vadano verso la libertà.

Ecco perchè amiamo la cooperazione.

∞

I congressi di Cremona. L'istituto di credito agrario.

L'on. Luzzatti lo aveva proposto sì dal 1905 ed ora, nell'occasione di questi congressi, rappresenta il suo disegno, col suffragio

della Banca d'Italia e del Banco di Napoli, i cui direttori trovansi tra i congressisti.

E lo ripresenta colla ferma intenzione che ora diventi un fatto compiuto. L'on. Luzzatti, che ama la luce e la musica intorno alla sua parola, sa a tempo opportuno abbandonare il lirismo ed esser pratico. Così egli ha detto ora che intende scaturisca dal congresso, come figliazione viva, l'istituto di credito agrario.

Lo statuto è già pronto; il congresso lo discuterà ed approverà, ed il nuovo istituto comincerà a funzionare provvisoriamente presso la Federazione dei consorzii agrarii, a Piacenza.

Quale ne sarà lo scopo? Distribuire il danaro là dove non possono giungere le casse di risparmio e le banche popolari.

Queste, nei più progrediti centri agricoli, sovrattutto in Lombardia, prestano già volentieri e largamente agli agricoltori. Ma non possono intervenire direttamente in quelle operazioni collettive alle quali tendono principalmente i consorzii agrarii: acquisto di macchine, di sementi, di concimi, vendita di prodotti agrarii all'interno ed all'estero, organizzazione di industrie agrarie.

Consorzi e Federazione di essi non sono ancora abbastanza potenti per provvedere a tutto ciò. Ci penserà il costituendo istituto.

∞

Il congresso dei maestri a Palermo.

Al congresso dei maestri italiani a Palermo fu discusso anche un tema sulla Scuola rurale. Vi si parlò della riduzione d'orario, dell'abolizione della scuola mista, del pareggiamento degli stipendi cogli insegnanti urbani, ecc.

Pochissimo fu detto dell'importanza somma che avrebbe l'agricoltura come parte d'insegnamento nelle scuole rurali. Solo il maestro Ales parlò negando che la scuola rurale, così com'è, possa essere feconda. Egli accennò all'antico campicello e propose un saluto a Guido Baccelli, saluto che non fu inviato.

Un altro maestro, il sig. Di Rosa, accennò pure, in mezzo all'indifferenza generale, all'insegnamento pratico dell'agricoltura nella scuola rurale, e disse che « l'opera della scuola vanisce se non penetra in questa l'onda della vita, »

Intanto nelle nazioni più progredite l'insegnamento dell'agraria,

colle più svariate applicazioni pratiche, si diffonde sempre più in campagna, nelle scuole elementari. Lo abbiam detto due anni fa: il campicello muore in Italia, nasce in America.

∞

L'Unione italiana dei concimi.

Ha tenuto testé la sua assemblea a Milano. Dalla relazione del suo presidente si ricava che l'Unione è giunta a possedere 26 stabilimenti per la produzione di perfosfati, con un complessivo di 112.000 metri cubi di camere di piombo per la fabbricazione dell'acido solforico. In totale la produzione di questa potente Società arriva a 3 milioni di quintali di concimi chimici, senza contare il solfato di rame prodotto in 4 stabilimenti.

I risultati finanziarii dell'annata furono brillantissimi. Ad ogni azione vien assegnato il dividendo di L. 32,50, e in totale L. 2.600.000. Al fondo di riserva vanno L. 145.000 ed altrettanto agli amministratori.

L'invidiabile prosperità dell'Unione italiana dei concimi ha fatto sorgere qua e là fra gli agricoltori il proposito di fondare cooperative per la fabbricazione dei superfosfati. Noi crediamo che vi sia largamente posto in paese per nuove fabbriche, e che le cooperative, se bene impiantate e dirette (come ne abbiamo già parecchi buoni esempi) potranno funzionare con soddisfazione degli agricoltori.

Certo occorrerà molto tatto, molta prudenza, ed essenzialmente occhio sicuro nell'accaparramento della materia prima.

Rivista della stampa italiana ed estera

Il rimedio contro la cochylis sarebbe trovato, ma.....

Le esperienze cominciate dal dott. Dewitz, alla Stazione viticola di Villefranche - sur - Saône, in Francia, e continuate dallo stesso sperimentatore per 2 anni in Germania, hanno dato completi risultati. Il sig. Dewitz ne faceva argomento di una interessante

comunicazione al recente congresso dei viticultori tedeschi a Mannheim sul Reno.

Però vi è un grande inconveniente, e lo accennava al detto congresso il dott. Lüstner, relatore pel tema: « un nuovo sistema di combattere la cochylis ». Si tratta di un veleno, anzi di due veleni!

Invero la sostanza vittoriosamente impiegata contro il funesto insetto è l'arseniato di piombo. Vero è che esso si applica nella ridottissima proporzione del $^1/_2$ $^0/_0$ sciolto nell'acqua, e si applica solo contro la 1ª generazione della cochylis. È stata, dunque, autorevolmente espressa la speranza che dopo parecchi mesi, al momento della vendemmia, nessuna traccia rimanga sulla vite. E, d'altra parte, il dott. Heide, della scuola di Geisenheim, volle fare determinazioni chimiche su uve trattate con arseniato di piombo. Sopra 750 gr. di acini non trovò che le quantità assolutamente minime di 0,4 milligr. di piombo e 0,2 milligr. di arsenico. Ora è noto che l'arsenico in natura, e nello stesso corpo umano esiste in proporzioni ben maggiori.

Ciò nonostante l'Ufficio superiore di sanità di Berlino ebbe già qualche mese fa a diffidare i viticultori non potersi ammettere tale rimedio, poichè il piombo e arsenico non debbano trovarsi nel vino, neppure in minime traccie.

A questo punto è la questione. Il congresso non credette di prendere deliberazione in proposito e solo il relatore espresse la speranza che il Consiglio imperiale di Sanità voglia desistere dal suo atteggiamento assolutamente negativo.

Noi ricordiamo che questa primavera in Italia, su proposta pubblicata nel *Coltivatore* dal nostro prof. E. Voglino, si sperimentarono i sali d'arsenico aggiunti alla poltiglia bordolese comune come mezzo di lotta contro la cochylis; si usava l'aceto arsenito di rame detto *verde di Parigi*. Non conosciamo finora l'esito delle prove fatte, ma ne riferiremo.

Concorsi ed Esposizioni.

*** Da oggi a tutto il 15 ottobre p. v. è aperto il **concorso** al posto di **capo-magazziniere** del **consorzio agrario cooperativo parmense** coll'annuo stipendio di L. 2000 nette da tasse, alloggio, illuminazione, riscaldamento. Per conoscere le condizioni del concorso rivolgersi alla Direzione del Consorzio agrario in Parma.

Piccole notizie.

Industrie agrarie.

⁂ Alla *Colonia Elena* in Terracina di Roma, il bravo fattore Luigi Gandini, ha allevato **bachi in estate** ed ha ottenuto un prodotto di 55 kg. per oncia, venduti a lire 4 il kg. I gelsi colla seconda sfogliatura nulla mostrarono di soffrire.

Scuole e cattedre.

⁂ Abbiamo annunziato la fondazione di una **Scuola femminile di economia domestica e di agricoltura** in Firenze, alle Cascine presso quella R. Scuola di pomologia e giardinaggio. Ora leggiamo che i corsi si apriranno nel prossimo novembre e che il programma ufficiale è estensibile alla sede dell'istituto.

Questioni diverse.

⁂ A proposito di quanto scrivevamo sulla **difesa dei castagneti,** è bene sapere che nel recente congresso forestale di Firenze si votò una conclusione, riguardo le fabbriche di acido gallico, anche più grave di quella proposta dal prof. Remondino a Mondovì. Ed eccola: « che vengano disciplinati l'esercizio e l'impianto delle fabbriche che estraggono il tannino dai castagni ».

⁂ Fra le recenti nomine nell'ordine del Lavoro, troviamo con vivo piacere l'onorificenza di **cavaliere del lavoro** concessa al marchese Giacomo Filippo **Durazzo Pallavicini** l'insigne patrizio ligure che ha dato esempio vistoso di profondo amore pel progresso dei campi trasformando le sue numerose aziende quasi in altrettanti poderi modello esemplari.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Felce maschia per lettiera? *(Risp. al sig. N. N.).* — « Posso avere con infima spesa di raccolta molte felici aquiline; abbiamo, d'altra parte, tale penuria di foraggi che è peccato destinare la paglia a lettiera. Posso servirmi delle felci per farne lettiera? ». Ma sì certamente, ed è ottima cosa. La *Pteris aquilina* o felce maschia, ha, secondo le analisi del Vivenza, 1,17 di azoto, 0,170 di anidride fosforica, 1,49 di potassa per 100 di peso come composizione; dunque in elementi fertilizzanti è superiore alla paglia comune.

Libro che insegni a preparare frutta candita. *(Risp. al sig. I. P. Fell).* — Crediamo che possa servirle bene il libro di A. A. Hausner: *Die fabrikation der Conserven und Canditen*, che tratta appunto, oltrechè della conservazione dei frutti e delle carni, anche della fabbricazione *aller Arten von Canditen.* Questo libro che è alla sua 3ª edizione, costa lire 6,30 presso il libraio Hoepli di Milano.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 25,25	a 25,50
Ghirca Nicolajeff	» 22 —	» 22,50
Azima Nicolajeff	» 22 —	» 22,50
Berdiansca	» 22 —	» 22,50
Grani duri: Taganrog	» 21,50	» 21,75
Sardegna	» 27 —	» — —
Granoni: Alta Italia	» 16,25	» 16,50
Napoli	» 16,50	» 16,75
Avena: Nazionale	» 21 —	» 21,75
Estera (oro)	» 14,50	» 14,75
Orzo: Nazionale	» 16,25	» 16,50
Estero (oro)	» 12 —	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 27 —	» 28 —
» est. verdi	» 24 —	» 24,25
Ceci cottura	» 23,50	» 24 —
» macina	» 23 —	» 23,50
Fave e favini	» 16,75	» 17 —
Lupini	» 12,25	» — —

Tendenza del mercato: Sostenuto.

Alessandria.

Frumento	L. 23,25	a 24 —
Meliga	» 14 —	» 15 —
Avena	» 18,50	» 19,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 30,25	a 31 —
Risone bertone	» 21,75	» 23 —
» nostrano	» 20,50	» 21,50
Frumento mercantile	» 22,25	» 23,25
Segale	» 16,50	» 17,50
Meliga	» 14,50	» 15,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Novara.

Frumento	L. 22,75	a 23,25
Riso nostrano a sacco	» 34 —	» 37 —
» giapponese	» 28 —	» 29 —
Granoturco	» 15 —	» 16 —

Torino.

Frumenti piem.	L. 23,50	a 24,25
» esteri	» 29,50	» 30 —
Frumentone	» 14 —	» 15,75

Brescia.

Frumento	L. 22 —	a 22,50
Frumentone alla soma	» 15,50	» 16,25
Avena	» 19,50	» 20,25

Milano.

Frumento nostrano	L. 23 —	a 23,75
» veneto e mant.	» 24,25	» 24,75
» estero	» 29,50	» 30,50
Risi: Ostiglia 1.o	» 38 —	» 40 —
» » 2.o	» 35 —	» 36.50
» mercantile	» 33,50	» 34,50
» scadente	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o	» 30,50	» 31,50
» » 2.o	» 29 —	» 30 —
Risetto	» 25,50	» 27 —
Mezza grana	» 21 —	» 23 —
Risina	» 17,50	» 18,50
Risone nostrano	» 20 —	» 21,50
Granoturco nostrano	» 15,25	» 15,75
» veneto	» 16,25	» 16,75
Avena nazionale	» 19,50	» 20,25
» estera	» 20,75	» 21,25
Orzo nazionale	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18 —	» 19 —
Miglio	» 20 —	» 21 —

Tendenza del mercato: Sostegno nel grano, melgone ed avena.

Pavia.

Frumento	L. 22,25	a 23 —
Granoturco	» 14,50	» 15,50
Avena	» 18,50	» 19,50

Vicenza.

Frumento	L. 21 —	a 21,50
Frumentone	» 15,50	» 16,50
Avena	» 20 —	» 20,50

Treviso.

Frumento	L. 21	a 21,25
Avena	» 19,50	» 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 22,90	a 23,10
» buono mercant.	» 22,50	» 22,75
Frumentone pignoletto	» 15,75	» 16 —
» gialloncino	» 15 —	» 15,60
Segala	» 17 —	» 18 —
Avena	» 19 —	» 20 —
Sorgo rosso	» 8 —	» 8,25
Riso fino	» 40 —	» 41 —
» nostrano	» 41 —	» 42 —

Rovigo.

Frumento	L. 22,50	a 23,15
Frumentone	» 14,75	» 15,25

Cremona.

Frumento	L. 22,75	a 23,25
Granoturco	» 15 —	» 15,25
Avena	» 18 —	» 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 23,50 a 23,75
Frumentone . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granturco . . . » 14,50 » 15,50
Fava marzuola . . » 18,50 » 19,25
» invernenga . . » 20,75 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L 23.75 a 24 —
Frumentone . . . » 16 — » 17 —
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,75 a — —
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 23 — a 23,25
Granturco . . . » 16,75 » 17 —

Firenze

Frumento bianco, q le L. 24,75 a 25,50
Frumento rosso . . » 24,25 » 24,50
Granoturco . . . » 16,50 » 17,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a — —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 27 — a 28 —
Maioriche . . . » 23,25 » 24,25
Bianchette . . . » 24,25 » 25 —
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23,75 a 23,50
Orzo . . . . » 16 — » — —

Tendenza generale del mercati: Sostegno nel frumento; Prezzi invariati per gli altri generi.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 68 a 83
» magri . . . » 50 » 67
Vacche grasse . . . » 56 » 72
» magre . . . » 32 » 55
Tori . . . . . » 55 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 55 » 110
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Sostenuti i frumenti e frumentoni.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . . » 16,50 » —
» cocco . . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . L. 10 — a 11 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . . » 29 » 32
Gallipoli . . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 32 a 34
Camagna . . . . » 30 » 32
Vignale . . . . . » 32 » 36
Montemagno . . . . » 32 » 36
Moncalvo . . . . » 32 » 36
S. Salvatore . . . . » 28 » 30

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 32 a 36
» andanti . . . . » 30 » 34

Astigiano.

Barbera . . . . . L. 38 a 48
Comuni . . . . . . » 32 » 36

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 36 a 40
» Barbera . . » 38 » 40
Alba, Dolcetto . . . » 32 » 38
Barolo . . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 25 a 35
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Stazionari.

Uve e mosti.

Alessandria . . . L. 12 — a 13,50
Casale, contratti da . » 1,40 » 1,60
Reggio Emilia, uva . » 9 — » 13 —
Desenzano, uve . . » 11 — » 12 —
Brescia . . . . » 12 — » 13 —
Udine . . . . . » 25 — » 30 —
Viadana . . . . » 12 — » 15 —
Canosa, uve da tavola » 15 — » 16 —
Acquaviva, uve da vino » 13 — » 14 —
Lecce, uve . . . . » 9 — » 12 —
Campi Salentina, uva » 9,75 » 10 —
Nardò, uve . . . . » 10,25 » 11,25
Brindisi, uve . . » 12 — » 14 —
Alezio, uve . . . » 11 — » 11,25
» mosti . . » 17 — » 18 —
Milazzo, uve . . » 15 — » 16 —
» mosti . . » 18 — » 20 —
Castellamare, uve . » 18 — » 20 —
Marsala, uve . . » 17 — » 18 —

Olii.

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,45 a — —
Piacenza . . . . » 2,20 » 2,30
Cremona . . . . » 2,10 » 2,30
Pavia . . . . . » 2,40 » — —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,10 a 1,12
2ª » » 1 — » 1,62
Piacenza al 100 . » 9 — » 9,50
Cremona al 100 . » 7,80 » 8,20
Reggio E. » . » 7,50 » 8,50
Padova al mille . » 77 — » 79 —

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 80 a 82
» biondo torchiato . » 68 » 70
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . . L. 26 a —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . » 97 » 98
scarti . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Uva di Pantelleria . L. 43 — a 44 —

Messina.

Limoni, alla cassa . . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Canale (Cuneo).

Pesche . . . . . L. 13 a 15 —
Uva . . . . . . » 18 » 20 —

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 67 — a — —
» » americano » » — — » — —
» » nazionale » » 64 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13|15 . » 6,25 » 6,75
» » 18|20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16|18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,50 » 28 —
Solfato ammoniaca . » 31,90 » — —
Cloruro potass. 78|80 . » 22 — » — —
» organico 95|99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Pontedecimo.

Zolfo . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 66 — a — —
» inglese . » 70 — » 71 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 74 — a 76 —
» nazionale » 70 — » 72 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Stazionari

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 29 Settembre 1907 Num 39.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone.

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 39 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. **10** —	Anno	L. **12** —
Semestre	» **5,50**	Semestre	» **6,50**

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. TOSI — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. SANSONE — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. OTTAVI — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. PASSERINI — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. FLORES — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. TRENTIN — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. MINGIOLI — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. REDAZ. DEL "COLTIVATORE„ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. LILLA — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. ROVESTI — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. VECCHIA — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —
69. G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . » 1,50
70. REDAZ DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. MAIOCCO — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. OTTAVI — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. OTTAVI — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. OTTAVI — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
G. CUSMANO — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. SOLI — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

PER LA PROSSIMA VENDEMMIA

Pigiatrice-sgranatrice Cornaglia a cilindri a spicchi smontabili: lavora 20 q.li all'ora, a mano, senza esigere grande sforzo. Chiedere certificati e listino 113. Prezzo con tinozza completa, imballata L. **275**
Senza tinozza, imballata . . . . » **250**

Pigiatrici-diraspatrici centrifughe Garolla, le più perfette del genere per un grande lavoro.

Modello		Motore	Prezzo
Modello 2	(40 50 q.li l'ora)	motore 4 HP	L. **900**
» 3	(50 60 » »)	» 4 1|2 HP	» **1100**
» 4	(80 » »)	» 6 1|2 HP	» **1375**
» 5	(100 » »)	» 8 HP	» **2000**

Pigiatrice-sgranatrice tipo Bruggemann, eccellente per piccolo lavoro, mossa a mano . . . . L. **270**

Pigiatoi semplici per uva:

	Cilindri lunghi cm. 40	Cilindri lunghi cm. 50
Senza bigoncia e senza cavalletto	L. **60**	L. **80**
» » e con cavalletto	» **80**	» **100**

Pompe da svinatura e travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N.	diametro	travasa	Prezzo
N. 00,	diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol. all'ora	L. **110**
» 0,	» 30 »	» 30 » »	» **140**
» 1,	» 35 »	» 45 » »	» **165**
» 2,	» 40 »	» 60 » »	» **190**
» 3,	» 45 »	» 90 » »	» **250**
» 4,	» 50 »	» 120 » »	» **280**

Dirigersi a **Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato** *oppure* **Bari.**

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

Prezzo	N.	Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0\|0.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

SOMMARIO.

I piccoli coltivatori

E IL CONGRESSO DELLE COOPERATIVE A CREMONA

Dunque il compagno Garibotti e il deputato belga Bertrand hanno svolto a Cremona il tema: « I servizi che la cooperazione può rendere alle classi operaie ed ai piccoli coltivatori nella loro vita giornaliera » ed il giornale l'*Avanti*, nel dare un largo sunto di questo rapporto dice che « nel nostro paese eminentemente agricolo, dove una grande parte della popolazione si agita frequentemente per raggiungere condizioni di esistenza più umane, la cooperazione potrebbe rendere immensi servizi ».

Siamo lietissimi che i seguaci di Carlo Marx siano venuti finalmente con noi. Qualche anno fa il loro modo di vedere era, infatti, completamente diverso.

Allora essi dicevano che le cooperative saranno sempre troppo deboli per resistere alla più piccola crisi. Allora affermavano l'inanità degli sforzi dei cooperatori per salvare l'agricoltura europea, inesorabilmente condannata,

almeno nel suo sistema capitalistico attuale, a venir soffocata dalla concorrenza della Russia, dell'Australia, del sud-America, del Canadà e degli altri paesi nuovi.

Nel suo notissimo volume sulla crisi agricola il Kautsky, uno dei più rigidi apostoli del marxismo puro, dedicava tutta una parte a dimostrare l'inutilità delle cooperative. Egli diceva: il piccolo proprietario, essendo povero, non vi sarà ammesso, ed il grande, avendo a sua disposizione il danaro, non ha interesse d'accedervi. Egli non credeva alle cooperative agricole di produzione, e tutt'al più ammetteva che, se queste possono, per un istante, formarsi e vivere, ciò si deve unicamente ad *un magico sforzo* che non durerà.

Sono del Kautsky le strane preoccupazioni — strane, per chi vuol tutto distruggere per formare la tirannide socialistica — circa la limitata libertà che rimarrà al piccolo proprietario legato alla cooperativa. Se egli è federato per la coltura della barbabietola, deve adoperare quella data semente e quel dato concime: se è unito nella latteria sociale, la direzione di questa gli prescrive il foraggio da impiegarsi, la razza di vacche da scegliere e, secondo i regolamenti di certe latterie tedesce, persino l'ora della mungitura. Di più, i membri del consiglio di sorveglianza possono ispezionare in ogni tempo e senza annunziar la loro visita, le stalle ed i locali, che i soci cooperatori destinano alla conservazione del latte, hanno diritto di prendere campioni del latte munto e via via. Il contadino, diceva l'autorevole scrittore tedesco, non è dunque più padrone in casa sua.

E la finale conclusione è questa: « noi non disconosciamo punto l'importanza delle cooperative (parlava « sempre di cooperative di produzione); esse sono importanti per il movimento che imprimono all'agricoltura, « *ma assolutamente esse non sono il modo di salvare il*

« *contadino piccolo proprietario,* il quale cadrà inesorabil-
« mente, tosto o tardi, nelle mani del grosso capitalista,
« come inesorabilmente la grande proprietà assorbirà la
« piccola. »

Questo, per bocca del loro più autorevole rappresentante, dicevano i marxisti della cooperazione agraria. Oggi si direbbe che l'hanno inventata loro.

Noi, ripetiamo, siamo lietissimi del loro aiuto, del loro potente intervento e dobbiamo altamente compiacerci nel vederli farsi con noi, oggi, strumento di pace e di concordia sociale, fomentando tutte le forme possibili di cooperazione agraria. Ci sia solo concesso di rammentare che da almeno venti anni siamo sulla breccia a combatter queste battaglie, a propugnare queste idee che taluni oggi presentano come novità.

Per chi poi fosse curioso di sapere in qual modo i fautori della proprietà collettiva hanno potuto piegare la loro mente ad accettare il concetto di conservazione della piccola proprietà coll'aiuto della cooperazione, risponderemo citando l'articolo di uno dei più colti scrittori socialisti, il prof. Antonio Graziadei (1) in cui si legge:
« il piccolo proprietario, pur non scomparendo, anzi per
« non scomparire, è suscettibile di organizzarsi e di *socia-*
« *lizzare,* se non il fatto *materiale* della sua proprietà, il
« fatto *psicologico,* ben più importante, della sua attività
« economica e morale, con i consorzii, le cooperative, le
« cantine, le latterie sociali, ecc. »

Tutto ciò ci fa molto, molto piacere. Ma non vi pare, mettendovi dal punto di vista ortodosso, che puzzi un po' di eresia? Senza dubbio, se per un istante Carlo Marx potesse sorgere, fulminerebbe, come Pio X, con un'enciclica, questi a noi molto simpatici modernisti.

E. Ottavi.

---

(1) Vedi: *Contadini e braccianti — Un episodio istruttivo*, nel numero di lunedì 23 settembre dell'*Avanti*.

I concimi chimici nell'agricoltura estensiva meridionale

In questi ultimi anni gli agricoltori delle regioni del mezzogiorno hanno sentito a parlare ripetutamente e insistentemente di concimi chimici, e, impressionati e incoraggiati a un tempo dai risultati prodigiosi che si ottengono dal loro impiego nelle campagne del settentrione d'Italia, si sono decisi — prima timidamente, in seguito con maggiore fiducia — di trarre profitto di questo mezzo tutto moderno di fertilizzazione dei nostri terreni coltivati.

Constato infatti con intimo compiacimento come l'impiego dei concimi chimici nelle provincie meridionali non sia più una pratica agricola nuova; e sono sicuro che esso andrà sempre più diffondendosi, man mano che si saranno meglio conosciute le condizioni che ne assicurano la maggiore efficacia.

Siamo ora occupati nella preparazione dei terreni per le prossime semine e qualche ricordo in proposito non riuscirà inopportuno.

*
* *

Nell'agricoltura estensiva la maggiore importanza è assegnata alla coltivazione dei cereali, e particolarmente al frumento: l'agricoltore quindi, nei primi esperimenti di concimazione, non ha avuto altro scopo che quello di cercare di elevare la produzione della coltura principale. Ed ha concimato direttamente il campo a frumento con concimi chimici.

Non mancano, del resto, coloro che anche ora fanno la concimazione diretta al frumento.

Si è avuto e si ha tuttora qualche risultato soddisfacente, sopratutto quando la concimazione vien fatta su terreno profondo, fertile, ben provvisto di materia organica e fresco; ma generalmente si contano molti insuccessi.

Occorre spiegare le ragioni di questi insuccessi, per non ricadere nell'errore, e per fissare bene l'indirizzo da seguire per ottenere dalla concimazione chimica risultati sempre soddisfacenti.

La nostra agricoltura è essenzialmente superficiale: tranne lodevoli ma non certo numerose eccezioni, lo strato coltivato non sorpassa i 10-20 centimetri di profondità.

Le nostre terre, senza l'aiuto di laute concimazioni con letame e assoggettate per lunga serie di anni a coltivazioni di cereali, sono in generale povere di materia organica. Esse, per di più, sono straordinariamente infestate da cattive erbe, fra cui la più cattiva è la gramigna.

Cosicchè la concimazione chimica, in un terreno lavorato così superficialmente e infesto da cattive erbe, non può giovare sopratutto al frumento: la vegetazione spontanea pullula più fitta e più vigorosa, obbligando l'agricoltore ad una spesa maggiore per le sarchiature.

Ma vi è di più. Quasi tutte le terre del Mezzogiorno sono secche, aride; e ci troviamo per giunta in un clima asciutto, con siccità persistenti tanto in primavera come in estate.

La buona annata da noi dipende essenzialmente dall'andamento della stagione primaverile. Se in primavera — cioè nel marzo, aprile e maggio — le pioggie non fanno difetto, abbiamo la buona annata, e il frumento produce abbondantemente quasi dapertutto, anche nei campi non concimati. Se invece i mesi primaverili si mantengono asciutti e caldi, la vegetazione del frumento viene arrestata, e abbiamo anche nei campi concimati, poca produzione e grano di qualità scadente,

In quest'ultimo caso i concimi chimici riescono inefficaci, non utilizzati, quando non agiscono contrariamente alla normale vegetazione delle piante.

E la spiegazione di questo fatto è evidente.

La pianta di frumento ha il suo massimo accrescimento appunto nei mesi di aprile e maggio: durante questo periodo dunque ha bisogno di assorbire del terreno, per mezzo delle radici, la percentuale maggiore di sostanze nutritive. Se non piove e il terreno non è naturalmente fresco, questo assorbimento è fortemente ostacolato, con rilevante danno del normale sviluppo della pianta.

Cosicchè il nemico principale e direi quasi unico che ostacola l'efficacia dei concimi chimici — e che noi con tutti i mezzi dobbiamo combattere — è la siccità.

* * *

Messo in questi termini il problema della concimazione chimica nelle regioni meridionali a coltura estensiva, la soluzione di esso non è difficile.

Non disponendo di acqua per irrigare, non vi sono che mezzi indiretti intesi ad attenuare i danni della siccità.

A nessuno dovrebbe sfuggire l'importanza grandissima che hanno da noi le lavorazioni profonde e accurate del terreno: determinando una più copiosa riserva di acqua nel maggiore strato coltivato e stimolando un più ampio sviluppo radicale, mettono le coltivazioni in grado di sopportare senza grave danno lunghi periodi di siccità. Allo stesso scopo tendono le abbondanti concimazioni organiche, che fanno trattenere ancora più lungamente l'umidità nel terreno.

Ma non è questo soltanto che ora desidero far rilevare.

Il mezzo migliore che assicura l'efficacia dei concimi chimici nelle nostre regioni consiste nel riservare la concimazione minerale non al frumento, come tuttora si pratica da parecchi, ma a quelle colture autunnali che meglio ne approfitterebbero, per essere di breve durata e per compiere il loro ciclo di sviluppo in un periodo di tempo in cui le piogge normalmente non fanno difetto, e sempre prima che la stagione asciutta sia molto inoltrata.

Queste colture a rapido sviluppo sono rappresentate dalle leguminose da seme e da foraggio, le quali permettono anche di rendere la concimazione più economica, per il risparmio dei concimi azotati, di cui esse non hanno bisogno.

La concimazione, in questo caso, ci riduce all'impiego per ettaro di 3-4 ql. di *perfosfato minerale* e di 2-3 ql. di *gesso,* oppure soltanto di 4-5 ql. di *scorie Thomas* nei terreni nei quali, per non essere in deficienza l'elemento argilloso, la potassa non fa difetto. Nei terreni poveri di potassa occorrerà aggiungere anche ql. 0,75 a 1 di *solfato potassico.*

Con una spesa per ettaro di una sessantina di lire si preparano ottime condizioni alle leguminose, e si migliora in modo sensibile il terreno per il frumento che deve seguire nell'anno successivo.

. ˙ .

Ma la coltura delle leguminose — tanto da seme quanto da foraggio — non è diffusa come dovrebbe essere nelle nostre *masserie;* cosicchè l'impiego razionale dei concimi, fatto su modeste estensioni, non potrà mai imprimere un notevole miglioramento all'agricoltura meridionale.

Come si vede, non si può disgiungere il problema della concimazione da quello di una più regolare rotazione agraria, che assegni la giusta estensione da una parte alle piante da rinnovo e alle leguminose foraggere e dall'altra al frumento, all'avena e all'orzo.

Bari, settembre 1907. G. BRIGANTI.

Pollicoltura

COSA SONO E COME SI FANNO I CAPPONI

Che cosa è un cappone? É un pollo maschio evirato o castrato. Come avviene in altri animali maschi evirati, i caratteri del cappone differenziano materialmente da quelli del galletto. Egli più non mostra alcuna velleità di combattimento, é molto più quieto, lento nei movimenti, più docile e più facilmente rimane nei posti assegnatigli. Il vero cappone poi non canta mai. La cresta ed i bargigli cessano di crescere, il che fa apparire più piccola la testa. Le penne falcate e quelle del collare si sviluppano invece moltissimo e son belle.

Come conseguenza delle sue pacifiche disposizioni, il cappone continua a crescere ed il suo peso si sviluppa più uniformemente, fino a raggiungere una grossezza che un gallo della medesima età non avrebbe certamente. Per un certo tempo il gallo e il cappone hanno press'a poco un eguale sviluppo, ma appena gli organi riproduttori del galletto cominciano a svilupparsi, il cappone comincia a superarlo nello sviluppo, cosicchè il cappone ingrassa più facilmente, quindi più economicamente. Siccome poi i capponi non hanno motivo di bisticciarsi e combattere fra loro,

si può mantenerne insieme un gran numero senza inconvenienti. Si unisca al fatto del migliore ingrassamento quello del miglior prezzo che il cappone, a parità di condizioni, ottiene sul mercato e si comprenderà la convenienza di questa, poco gentile sì, ma redditiva destinazione di una parte dei gallinacei allevati.

Ciò premesso, vediamo, sulla scorta di un pratico e interessante opuscolo (1) di Rob R. Slocum, assistente all'ufficio delle industrie animali nel Dipartim. d'agricoltura di Washington, quando e come si proceda a convertire i galletti in capponi.

Quando si fanno i capponi. — In rispetto agli effetti dell'operazione e alla rapidità e facilità di cicatrizzare, l'epoca nella quale l'operazione può essere fatta ha minore importanza. I capponi sembrano rimettersi presto e stare di poi bene in qualsiasi epoca.

Alcune considerazioni però influenzano l'epoca da scegliersi: l'età e la grossezza del galletto è, ad esempio, molto importante. Non appena i galletti pesano da 1 $^{1}/_{2}$ a 2 libbre (450 gr. la libbra) oppure quando hanno 3 o 4 mesi di età, é allora il vero momento per fare l'operazione. Se fossero più piccoli non sarebbero facilmente maneggevoli per l'operazione medesima. D'altra parte, se essi hanno più di 6 mesi di età, allora, essendo i testicoli troppo sviluppati, le arterie spermatiche perderebbero troppo sangue, e allora vi sarebbe pericolo di far morire i volatili per emorragia.

Siccome la maggiore richiesta di capponi ed il miglior prezzo si hanno da Natale fino a termine di marzo, e siccome anche occorrono 10 mesi perchè il cappone raggiunga la grossezza voluta, è necessario di allevare i pulcini al principio della primavera per averli pronti da far capponi in giugno, luglio e agosto.

Istrumenti necessari. — Vi sono diversi tipi di strumenti atti a compiere l'operazione. Essi differiscono però solo in quello che serve ad estrarre i testicoli. Un tipo è la *cannula* che si vede in *a* nella fig. 12; essa consiste in un tubo vuoto, alla cui estremità chiusa, sono due fori entro i quali passa un crino o un filo di ferro che esce poi dall'altra estremità. Questo tipo è molto buono, ma

(1) *Capons and Caponizing*, U. S. Depart. of agricult. Circ. n. 107. — Washington 1907.

esige l'uso di entrambe le mani. Un altro tipo, *b*, è formato di una spatola a cucchiaio spaccata al centro e montata su di un manico. È destinato ad afferrare il testicolo permettendo al cordone spermatico di passare attraverso all'insenatura della spatola. Torcendo, il cordone si stacca. Questo tipo ha il vantaggio di non richiedere che una sola mano, ma produce più che la cannula facilmente delle lacerazioni. Una terzo tipo di strumento ha pure la forma di cucchiaio, ma invece di essere di un solo pezzo è fatto di due pezzi che sdrucciolano l'uno sull'altro; il testicolo è preso nella

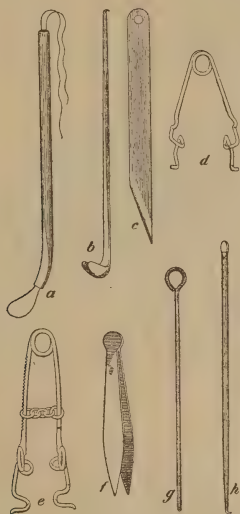



Fig. 12.

gola del cucchiaio col cordone spermatico fra le due parti e movendo dolcemente il cordone è tagliato e il testicolo tolto.

Un altro tipo è costituito da un forcipe a cucchiaio; con questo il testicolo è semplicemente afferrato col forcipe e staccato mediante un movimento di rotazione. Anche in questo modo si può usare una sola mano, ma la possibilità di ferite e lacerazioni è un po' più grande che cogli altri metodi.

Un temperino per fare l'incisione nel corpo è naturalmeute necessario. Basta un temperino ben puntato e ben affilato (fig. 12 *c*). Poi si hanno gli allargatori o dilatatori per tener lontano i margini dell'incisione fatta così da permettere di penetrare collo strumento

nel corpo. Un allargatore a molla come nella fig. 12 *d* oppure uno ad anello (fig. 12 *e*) servono benissimo. Un ago uncinetto a punta affilata (fig. 12 *h*) per estrarre le sottili membrane, ed una ottusa sonda (fig. 12 *g*) per allontanare gli intestini, completa l'attrezzario occorrente.

Un paio di piccole pinzette (fig. 12 *f*) è pure utile per togliere alcune materie estranee dal corpo.

L'operazione. — Prima di cominciare l'operazione sono assolutamente necessarie due condizioni; se esse non sono favorevoli non bisogna operare. La prima è che l'intestino sia completamente vuoto affinchè sia possibile di vedere i testicoli; ciò può essere

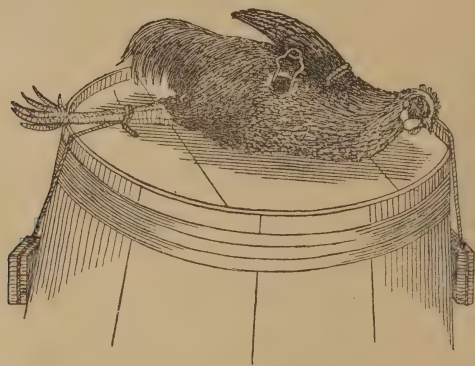



Fig. 13.

ottenuto sopprimendo ogni cibo e bevanda per 24 o 36 ore prima dell'operazione; 36 ore sono migliori soprattutto per un principiante. La seconda condizione è che ci si metta in luce perfetta per veder bene gli organi interni dell'animale.

Se manca la diretta luce del sole, che è ottima, si può supplire con la luce artificiale, specialmente con quella che può essere ottenuta da una sonda portante una lampadina elettrica all'estremità, alimentata da pile a secco, lampadina che può essere introdotta nella cavità del corpo. Allorchè si è pronti per l'operazione; si prende l'animale e si passa un nodo con forte spago alle gambe ed altrettanto si fa alle ali nel punto d'attacco alle spalle. Alle altre estremità dello spago sono attaccati dei pesi per tenerlo forte-

mente teso sul fondo di un barile (vedi fig. 13) o di una cassetta sufficentemente alta per operare comodamente.

Preparato l'animale, assicurarsi che tutti gli istrumenti siano a portata di mano. È pure bene, per quanto non necessario, di avere pronto un po' di cotone assorbente e una tazza di acqua

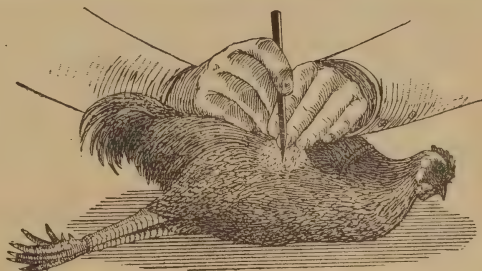



Fig. 14. Fig. 15.

alla quale si saranno aggiunte poche goccie di acido fenico. Una volta cominciato, cercare di spicciare l'operazione il più presto possibile.

Inumidite e allontanate le piume in una piccola area sopra le ultime due costole proprio in faccia alla coscia (fig. 14 porzione

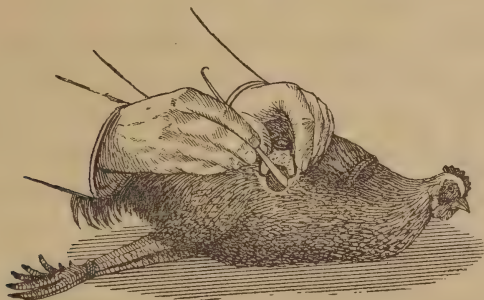



Fig. 16

intercostale segnata da punti) colla mano sinistra spingete la pelle e la carne in su e verso la coscia; tenetela così, e fate l'incisione fra le ultime due costole (fig. 15) piantando l'estremità del temperino e avendo cura di tenere l'animale fra il temperino e l'operatore. Prolungate l'incisione in ogni direzione da centim. 25 a cm. 37 circa. Quindi, introdurre l'allargatore nell'incisione in modo da allontanare le coste, come mostra la fig. 16.

Gli intestini allora sono visibili, ricoperti di una fine membrana che si chiama omento. Strappate questa membrana coll'uncinetto e allora il testicolo superiore giallo, o qualche volta abbastanza cupamente colorato, e della forma di un fagiolo, può essere visibile, contro la colonna vertebrale. Allontanando gli intestini si può vedere facilmente il testicolo inferiore che si trova in posizione analoga ma dall'altro lato della colonna vertebrale. Se si vogliono togliere dalla medesima incisione tutti e due i testicoli, si toglie prima quello che è in basso perchè l'emorragia del superiore potrebbe essere sufficente a nascondere quello di sotto.

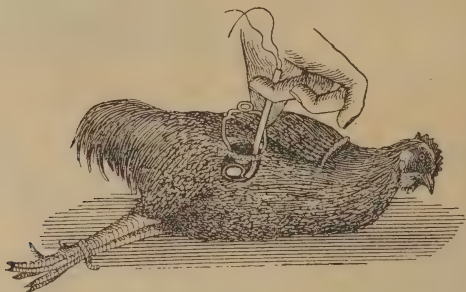



Fig. 17.

Ogni testicolo è avviluppato di una membrana fine che è meglio togliere insieme al testicolo medesimo.

La parte delicata dell'operazione è giunta, ed il difficile è dovuto alla vicinanza della arteria spermatica che si trova proprio sotto al testicolo ed alla quale il testicolo è parzialmente attaccato. Se questa viene rotta, allora l'animale soggiace a forte emorragia.

La cannula descritta o gli altri strumenti indicati si adoperano ora. Se si adopera la cannula, il crine o il fil di ferro deve formare un anello grande abbastanza per comprendere il testicolo, come si vede nella fig. 17 (figura nella quale l'incisione è esagerata in ampiezza sotto l'allargatore allo scopo di far vedere come si afferra il testicolo). Far passare il testicolo completamente attraverso l'anello così formato, poi tirare le estremità libere del filo o del crine, avendo cura di non toccare alcun'arteria. Se il cordone spermatico non si separa, segarlo leggermente con il filo o il crine. Quando il testicolo è libero, si toglie dal corpo.

Se solamente il testicolo superiore é stato tolto, rivoltare l'uccello dall'altro lato e procedere nella stessa maniera. Dopo tolto il testicolo se l'emorragia è diffusa, è bene introdurre colla pinzetta un po' di cotone per assorbire il sangue, aver cura di togliere tutti i grumi di sangue, le piume e gli altri corpi stranieri. Dopo, togliere l'allargatore ciò che permette alla pelle di richiudersi nel punto dell'incisione. Il modo di usare la spatola a cucchiaio è mostrato nella fig. 16.

(Continua) G. BERTONI.

Troppa uva!

Troppa uva, grida oggi, impensierito per i bassi prezzi, il viticultore. E noi gli rispondiamo: sì, troppa uva e in gran parte mediocre.

La tendenza del viticultore italiano in questi ultimi anni è per piantare sempre, aumentando di continuo le viti ed estendendole nelle bassure meno adatte.

Ed anche nelle colline predominano tendenze errate e pericolose. Si vuol produrre la quantità e nient'altro che la quantità e ciò in un momento in cui tutto ciò che avviene nel mondo della produzione e del commercio vinicolo dovrebbe condurre a far preferire la qualità.

In questi giorni un professore ambulante ci diceva di non essere riuscito a convincere i viticultori ad abbandonare certi vitigni. Che cosa fa egli? Essendo incaricato di distribuire loro delle barbatelle innestate, sceglie, senza dirlo, anzi contro il parere espresso dei viticultori, le marze di varietà più pregiate, scartando quelle di qualità a frutto più abbondante, ma molto mediocre. Egli li salva così, loro malgrado: li inganna per evitar loro maggiori mali: inietta loro l'istruzione sotto pressione!

E che dire di quei viticultori di nostra conoscenza che, avendo la fillossera in casa, stanno facendo nuovi piantamenti, e con viti nostrane?

Strano essere il viticultore! Il suo stato psicologico fu paragonato a quello del giuocatore, ed il paragone ci pare felice. Più

c'è uva in paese e più il viticultore vuol produrne, così come il giocatore di borsa compra i titoli solo allorché sono alti. E, come il giocatore, egli sempre spera in una fortuna improvvisa e dimentica le passate percosse e le perdite dolorose.

I viticultori italiani hanno dinnanzi a sè, evidente, chiara, sommamente istruttiva, l'esperienza dei loro colleghi di Francia. Molto essi dovrebbero imparare dalla grande crisi francese, di cui tanto s'è parlato quest'anno. E l'insegnamento principale è questo: i francesi del Sud producevano prima dell'invasione fillosserica vini pregiati, provenienti da vitigni come il Grenache, il Cinsaut, il Mourrastel, il Terret. Distrutti i loro vigneti dall'insetto, essi si preoccuparono solo della quantità e piantarono Aramon, nient'altro che Aramon, il vitigno dagli sterminati raccolti. Ma l'Aramon dà pur troppo un vino di così poco pregio che, come l'esperienza ha mostrato, deve cedere persino di fronte alla concorrenza dei vini di zucchero. Di qui la spaventosa crisi francese.

Or noi, che ci troviamo oggi di fronte alla necessità di ricostituire i nostri vigneti su radice americana, vorremo proprio ripetere lo stesso errore?

Se l'esperienza degli altri deve giovare a qualcosa, noi seguiremo, invece, dunque, tutt'altra via e, per la ricostituzione, molto più che la quantità, ci sforzeremo di raggiungere la qualità.

E. Ottavi.

Ancora sulla forzatura degli innesti americani

(Lettera aperta al Dott. G. Persi).

Ho letto su questo benemerito giornale la sua risposta al mio articolo: non nego che qualche viticultore intravveda delle difficoltà, ma sapendo che molti e *non tutti* quelli che hanno letto il mio lavoro vogliono provare questa innovazione, non credo che essi rimangano perplessi.

Inoltre debbo dirle che nel mio lavoro, io non ammetto ma semplicemente *affermo* che la forzatura si può fare anche nelle stanze,

basandomi su prove eseguite ripetutamente all'estero ed anzi, per assicurare il lettore, riporto nomi e località in cui tali prove si fecero.

E se enumero gli svantaggi di tale forzatura, dico anche che osservando le regole fondamentali per la formazione del callo (umidità e calore) e con un accurato spostamento delle casse, si possono ottenere *buonissimi* risultati. — E quì mi baso specialmente sulle prove fatte da Richter in Francia e Artholdt in Austria.

Quando poi dico che per la stratificazione degl' innesti nelle casse non è necessaria la preventiva mescolanza del muschio al carbone nelle proporzioni di 3 : 1, mi baso sempre su prove digià eseguite. — A pag. 14 il 2° periodo suona precisamente così: « L'uso del muschio solo, senza carbone o di torba sola, o di carbone di legno, oppure di segatura di legno, diede, se si ebbe molta cura, buoni risultati, quindi ecc. ecc. ».

Quello che non dico invece si è che sia necessario o indispensabile l'igrometro. Però dove i mezzi lo permettano lo raccomando moltissimo.

Circa il termometro a massima e minima lo affermo indispensabile soltanto nelle serre, perchè dal momento che si sopportò simile spesa per la costruzione di tali ambienti, credo non sia fuor di luogo far spendere ancora qualche lira di più, per essere così più tranquilli durante l'operazione e più sicuri nella sua riuscita.

Se infine nella mia pubblicazione ho dato norme e prescrizioni piuttosto assolute, l'ho fatto basandomi sull'attitudine che hanno la maggior parte degli agricoltori di eseguire le cose troppo alla buona. E per noi che siamo posti per insegnare l'agricoltura razionale direttamente ai pratici, è meglio che qualcuno di questi non faccia una cosa da noi consigliata piuttosto che la eseguisca male e per conseguenza fallisca. — Perchè non v'ha di peggio, per arrestare in una regione e per un periodo di tempo abbastanza lungo il progresso di un qualsiasi ramo dell'agricoltura, del fatto che le prime prove eseguite dagli agricoltori vadano a male. Ciò ho avuto molte volte occasione di constatare.

Modica, 11 settembre 1907.

DOTT. GIUSEPPE TURECK.

Contro l'Orobanche

UN POSSIBILE MEZZO PER ATTENUARNE I DANNI

III.

I risultati di cinque anni di prove mi sembrano abbastanza concludenti e tali che ormai mi sento autorizzato a pubblicarli nel diffuso e benemerito « Coltivatore » nella speranza di fare cosa utile non solo all'agricoltura laziale, ma anche a quella delle altre nostre provincie, dove la fava viene più o meno largamente coltivata.

Non ancora per tanto voglio dai miei esperimenti trarre norme assolute per tutti i terreni e per tutte le località. E mentre mi riserbo di proseguire le prove su più vasta scala e in differenti condizioni di terreno nei principali comuni del circondario di Roma, con questa pubblicazione intendo sopratutto richiamare l'attenzione dei colleghi delle Cattedre ambulanti, dei professori delle nostre scuole di agricoltura e dei più volenterosi agricoltori sui fatti da me osservati, per indurli a ripetere simili esperimenti, a partire dall'autunno prossimo.

Il metodo che propongo è quanto mai semplice e non richiede, si può dire, alcun aumento nelle spese di coltivazione.

Se, come tutto lascia supporre, l'efficacia ne sarà confermata da altre e più numerose prove, gli agricoltori diranno probabilmente che sarà stata questa un'altra scoperta simile a quella del famoso « uovo di Colombo »; ed è da augurarsi che così sia nell'interesse della nostra agricoltura.

Devo aggiungere ancora a questo proposito che se il metodo della *semina profonda* sarà riconosciuto pienamente efficace per la *fava*, con ogni probabilità esso dovrà riuscire egualmente utile anche per altre leguminose da seme, e specialmente per il *lupino* e per il *pisello*, nelle zone infestate dall'*Orobanche*.

Anche su questo cercherò di istituire esperimenti di confronto ed esorto gli altri a farne, dove se ne abbia la possibilità.

* * *

Tenendo presente che nei terreni di collina, specialmente se *argillosi* o *argilloso-calcarei,* la fava da seme si presta assai bene

come *pianta da rinnovo* in sostituzione del granturco e di altre sarchiate, che vogliono suolo più profondo, fresco e non molto tenace, le norme per la coltivazione di questa leguminosa col metodo che qui si propone, allo scopo di ridurre al minimo possibile i danni causati dall'*Orobanche*, ed anche per aumentarne il reddito, col migliorare alcune pratiche colturali, si possono così riassumere:

1. Abbandonare il sistema della semina *a spaglio*, adottando quella a *solchi* od *a righe*: nelle buone terre, oltre all'economia nella spesa per il seme, si avrà, per questo solo fatto, un sensibile aumento nella produzione ed un miglioramento nella qualità del prodotto.

Dove già si pratica la semina a solchi, usando l'antico « aratro chiodo » modificarla secondo le norme appresso indicate.

2. Anticipare più che sia possibile la semina della leguminosa (farla alle prime pioggie di settembre e non oltre la fine di ottobre). Obbligando le piante ad impossessarsi bene del terreno prima dell'inverno, così che in primavera abbiano poi un *fittone radicale robusto* e *profondo*, si metteranno in condizioni più favorevoli per resistere agli attacchi dell'*Orobanche*.

3. Tracciare con un buon aratro (*perticara, aratri ordinari razionali, o assolcatori)* solchi alla *distanza* di 40-60 centim. e profondi da 18 a 22 centim. La maggiore distanza tra i solchi dovrà preferirsi nei terreni alquanto profondi, naturalmente fertili o ben concimati, dove la leguminosa può acquistare un più rigoglioso sviluppo. In tali condizioni una semina troppo fitta riesce dannosa, perchè viene ostacolato od impedito l'allegamento dei primi fiori; mentre, quando le piante hanno maggiore spazio a loro disposizione, si rivestono di legumi dalla base alla cima e danno semi meglio nutriti, cioè più voluminosi e pesanti.

4. Mettere i semi di fava nel fondo dei solchi, facendovi ricadere poi sopra a mano, dagli stessi operai addetti alla semina (per lo più donne) un po' di terra, così da ricoprirneli con uno strato dello spessore di 5-6 cm. Con le pioggie autunno-invernali, con la zappatura che di solito viene fatta in marzo, e con la sarchiatura primaverile, un po' per volta i solchi si ricolmano ed il terreno si agguaglia.

5. Volendo concimare la *fava da seme*, converrà accordare la preferenza ai *concimi chimici*, i quali han dato splendidi risultati nelle più svariate condizioni di suolo. Per i terreni *argillosi* ed *argilloso-calcarei* e in quelli *di origine vulcanica* si potrà usare una mescolanza ben fatta di 3 a 4 quintali di *perfosfato minerale*, e 4 quintali di *gesso agrario* per Ha.

Nelle terre tendenti allo sciolto converrà aggiungere alla mescolanza di cui sopra 1 quintale di *solfato di potassa*. Ed a proposito di concimi chimici, si ricordino gli agricoltori di *non eccedere nell'uso del gesso* (converrà limitarlo a 3-4 ql. per Ha) quando si tratta di *leguminose coltivate per raccoglierne il seme*, perchè la vegetazione troppo lussureggiante che esso induce nelle piante, ne contraria la fruttificazione. Si potrà invece abbondare nella somministrazione del gesso, arrivando a 6-8 ql. per Ha; quando si tratti di *leguminose da sovescio.*

Coloro che hanno molto *letame*, potranno usarlo nella concimazione della fava da seme, dopo averlo *corretto* con l'aggiunta di una certa quantità di *perfosfato minerale* e *gesso* (2 a 3 ql. del primo e 3-4 del secondo per ogni Ha di terreno).

Tanto il *letame corretto* con *perfosfato* e *gesso* che le *miscele di soli concimi chimici* si possono spargere nel terreno uniformemente *alla volata.* I numerosi esperimenti da me fatti in proposito hanno dimostrato però che i migliori risultati, la maggior efficacia della concimazione si conseguono allorchè i concimi vengono localizzati intorno alle piante che ne debbono usufruire, sia che la fava venga seminata *a buchette*, sia che venga seminata *a solchi.* In conseguenza, negli esperimenti di cui è parola consiglio di spargere la *miscela di soli concimi chimici*, od il *letame corretto*, nei solchi di semina, badando che non vengano a diretto contatto coi semi e ricoprendoli con qualche altro centimetro di terra.

* * *

In quanto alla *profondità* alla quale devono essere collocati i semi di *fava*, stimo necessario avvertire che non intendo dare alle cifre innanzi riferite un valore assoluto e generale per tutte le qualità dei terreni e per tutte le località. Le esperienze successive potranno difatti consigliare di variarla, a seconda di talune

circostanze, specialmente in rapporto alla natura di ubicazione dei terreni ed al loro grado di compattezza: così potrà sorgere, forse, la opportunità di spingere, nei *terreni piuttosto sciolti*, la profondità della semina al limite massimo di 20-24 cm., mentre in quelli *più o meno fortemente argillosi* potrà essere sufficiente una profondità di soli 15-18 cm. E quello che dicesi per la fava valga pure per altre leguminose da seme.

Non potendosi dunque stabilire a priori la profondità della semina, reputo prudente che nelle varie zone di coltivazione della fava (meglio ancora se in ogni singolo podere) si istituiscano prove comparative:

a) per riconoscere nei diversi casi quale sia tecnicamente ed economicamente la *profondità utile alla quale dovrà essere fatta la semina,* onde ridurre al minimo possibile lo sviluppo dell'*Orobanche*;

b) per giudicare quale sia lo *spessore più adatto dello strato di terra che dovrà ricoprire i semi*, perchè questi possano facilmente germinare e perchè nello stesso tempo le piante non possano venir danneggiate in seguito dai freddi e dalle brinate invernali.

(*Continua*) G. Lotrionte.

I semi delle bietole da zucchero

L'egr. dr. D'Ippolito, assistente presso la Stazione agraria di Modena, la quale con lodevole criterio è andata in Italia specializzandosi per l'analisi dei semi, ha fatto nel n. 37 del *Coltivatore* a. c. una carica a fondo contro i metodi in vigore per l'esame dei semi. Nell'occasione ha avuto particolare riguardo al seme di bietole e alle relative « *norme di Magdeburgo* », così usata presso di noi perchè sono stati e sono i tedeschi i principali nostri fornitori di seme della bietola saccarifera; nello stesso tempo ha richiamato le « *norme italiane* », che io suggerii l'anno passato (si veda l'*Agricoltura Moderna*) per sostituirla a quelle di Magdeburgo. Ciò col concetto di usare per noi qualcosa di

più equo per gli acquirenti del seme e di razionale nella determinazione del valore di esso seme. In quelle norme, non solo stabilivo il numero dei grani che entro i primi 6 giorni dovevano germinare, nonchè il grado massimo di umidità e impurità da tollerarsi, ma determinavo anche (quale parte contrattuale per un acquisto) il modo di prelevare il campione, le condizioni precise di analisi, gli apparecchi da preferirsi e usarsi per avere in ogni caso e presso tutti dei dati comparabili.

« Manco a farlo apposta, esclama il D'Ippolito, quest'anno in « cui le domande di analisi sono state parecchie, tutti si sono « accaniti attorno alle norme di Magdeburgo », mentre poi nessuno ha fatto il più lontano accenno alle norme da me suggerite.

Innanzi tutto ringrazio il D'Ippolito dell'opera sua che ora è venuta ad aggiungersi alla mia; spero che dopo di lui altri ancora si uniranno a noi e così uniti si vincerà questa specie di indifferentismo dannoso a tutto in fatto delle analisi di semi. Perciò non mi stancherò di ribattere il chiodo; ma il risultato del decorso anno per le mie norme sul seme di bietole mi ha un poco disanimato, avendomi provato una volta di più che non basta certo di suggerire il bene altrui per essere ascoltato: ci vuole ben altro!

Contro le mie norme hanno sfavorevolmente influito:

1° l'essersene assai poco occupata la stampa agraria;

2° il difetto di cognizioni degli agricoltori e .. fors'anche delle fabbriche!

3° *la decisa avversione delle case fornitrici di seme, quelle tedesche in prima linea e fra esse la più importante, oramai nota anche a tutti i bieticultori italiani,* tanto che solo la Vilmorin, ch'io sappia, aveva consentito a seguirle, e la Maurus Deutsch le aveva approvate;

4° la mia poca autorità.

Se si sarà in molti a gridare, se si arriverà a convincere tutti che troppo poco si è fatto finora per dare norma nell'analisi del seme, mentre per l'agricoltore l'utile suo vero si inizia dal seme; se per il seme di bietola saccarifera si predicherà ai coltivatori che le norme italiane meglio servono a garantir loro e le fabbriche, allora, credo, riusciremo: e per questo io sono sempre sul terreno, modesto combattente. A. Aducco.

Briciole.

Badiamo ad organizzare bene l'esportazione delle frutta deperibili.

Quel grande maestro delle esportazioni agrarie che fu Francesco Cirio ci diceva sempre: « Badate che vendere è più difficile che produrre, e tanto più difficile è vendere all'estero e particolarmente vendere prodotti deperibili ».

Una prova di questa verità si ebbe quest'anno dalla benemerita *Federazione dei Consorzi agrari* di Piacenza, sez. di Roma, che con lodevole intendimento volle tentare l'esportazione collettiva delle ciliege di Palombara ed altri paesi, in Germania.

Ne raccolse fra produttori di quel comune e spedì. Ma, o che la merce giungesse avariata o che il ricevente avesse interesse di farla comparir tale, fatto si è che all'arrivo venne rifiutata e quindi andò quasi tutta perduta! Di qui i reclami clamorosi dei produttori e gli imbarazzi della *Federazione*.

È lunga, purtroppo, ed è difficile l'esperienza in queste faccende!

Cirio ci raccontava aneddoti piccanti e curiosi a questo riguardo, in cui fu sempre vincitore per la sua abilità e per la sua audacia.

Persuadiamoci che anche all'estero non mancano dei *fripons*, e che un esperimento simile mal riuscito rappresenta un gran danno per l'avvenire.

∞

420 quintali di bietole in collina!

È questo il risultato ad *ettaro* ottenuto nel fondo della signora Sosso-Fornara a Casale, con la barbabietola da zucchero.

Se si pensa che la coltivazione fu praticata su di una superficie di oltre due ettari, in terreno compatto, per natura sua non dei migliori e che l'annata decorse asciutta in modo eccezionale, vien fatto di domandarsi come si operò il miracolo.

Ebbene, la Cattedra ambulante di Casale, che suggerì e seguì da vicino l'esperimento è in grado di rispondere:

1. Con buona scorta di stallatico *sotterrato durante le lavorazioni autunnali* del 1906.

2. Con lavorazione profonda, a 35 centimetri.

3. Con diradamento, sarchiature e lavori in genere, eseguiti a tempo debito e con buone macchine.

4. Con l'attività e l'intelligenza non comuni del sig. geometra G. B. Riccio, direttore dell'azienda.

Si avranno molti imitatori per l'avvenire? Osiamo sperarlo in pro' dell'agricoltura nostra che, abbandonando dove è possibile ii vecchio granoturco per far posto alla nuova simpatica sarchiata, crediamo abbia tutto da guadagnare.

∞

La protesta d'un « abbonato al fuoco ».

Esiste dal 1895 una tassa governativa sulle società di assicurazione contro i danni degl'incendi e queste ne hanno ripartito l'importo sui singoli assicurati, aumentando del 10 0[0 la quota d'assicurazione che essi pagavano prima. Così che chi pagava, per esempio, 20 lire all'anno da allora dovè pagarne 22. È vero che della tassa son debitrici al governo le società, ma chi le paga veramente sono gli assicurati.

Ecco un maggior aggravio che indirettamente pesa sulle spalle dei contribuenti, perchè tutti hanno una casa e tutti sono abbonati *al fuoco.*

Sono i grossi guadagni che si accumulano da anni, sono i colossali fondi di garanzia i quali rendono alle società così alti interessi quelli che si sarebbero dovuti colpire. Basti dire che le assicurazioni generali di Venezia hanno un fondo di garanzia di oltre 300 milioni di lire, che è stato fatto dagli assicurati, senza che mai alcuna compartecipazione agli utili sia stata loro data!

∞

Un rimedio per la cura dell'afta epizootica.

É la *pioctanina* — un derivato dal catrame.

Questo rimedio viene usato largamente in Germania, ove il dott. Merdoff — capo del servizio veterinario di Prussia — lo lo dichiara « il re dei rimedi contro l'afta ».

Da noi fu sperimentato con successo dal dott. Bassi della R. Scuola veterinaria di Parma, che lo consiglia risolutamente.

Il bravo veterinario dott. Testa in una serie di esperimenti ese-

guiti nel mandamento di Ceccano (Roma) dov' egli esercita con somma lode, in una fierissima epidemia che quei paesi attraversano, adoperando la *pioctanina* ottenne guarigione sollecita di 78 casi su 100.

E come si usa? Ecco: alle ulceri boccali una, due lavande al giorno in soluzione all'uno per mille, alle unghie in soluzione all'uno due per cento in lavanda da ripetersi tre quattro volte nelle 24 ore.

Si provi dove l'afta infierisce, e purtroppo non son pochi i luoghi!

∞

L'acqua ramata... ai piedi delle bestie aftose.

Anche questo è fra i tanti rimedi consigliati pei piedi delle bestie colpite da afta. Proprio l'acqua ramata che si usa per le vigne, ma non al di là dell' 1 0[0. Essa è efficace ed economica.

Se ne umettino con una spugna le ulceri dei fessipedi 3-4 volte al giorno: ne risentiranno indubbiamente sollievo.

∞

Il seme di medica in paesi esenti da cuscuta.

Nel cuore dell'agro romano, nella ormai famosa tenuta di *Grotta perfetta* — esempio di completa trasformazione razionale agricolo-industriale offerto dal valoroso Ing. Ceribelli — fra le altre produzioni nuove si è introdotta anche quella del *seme di erba medica.*

A prescindere dal fatto che nelle terre ricche delle basse valli dell'agro romano la medica riesce a meraviglia, c'è un fatto saliente, ed è questo, che il seme ivi prodotto è assolutamente esente da *cuscuta*. E perchè?

Il perchè è chiaro: perchè quella di *Grotta perfetta* è una coltura isolata. A distanza di diecine di chilometri non c'è altra medica od altre foraggiere leguminose che possano avere importata la *cuscuta.*

Questa circostanza ci sembra degna di rilievo, data la straordinaria e quasi generale invasione della *cuscuta* nei medicai.

Il produrre seme di medica in paesi nuovi ha sopratutto e veramente questo non disprezzabile vantaggio, fra gli altri molti, d'introdurre ivi la regina delle nostre foraggiere.

∞

Cosa può rendere una sola vite a pergolato!

Il *pergolato* è indubbiamente uno dei sistemi più semplici e più economici della coltura della vite.

La vite su pergolato, allorchè è posta in terreno buono e profondo e ben concimato, può assumere un immenso sviluppo.

A Tivoli — il paese classico della vite a pergola, d'onde forse il nome di *pergolese* colà dato ad una ottima varietà di uva da mensa assai tardiva e resistente ivi coltivata — abbiamo visto (così ne racconta il nostro Mancini) viti che coprivano da sole 50-80-100 e sino a 150 mq. di superficie, viti annose e veramente spettacolose.

Una di queste viti da in media dà 1 a 3 q.li d'uva da mensa (*pizzutello* o *pergolese)* e ve ne ha qualcuna che ne dà sino a cinque!

E poichè l'uva si vende sul posto dalle 20 alle 30 lire il q.le a seconda della stagione dell'annata, di conseguenza ognuna di queste viti rende dalle 25 alle 75 lire lorde all'anno e ve ne hanno di quelle che superano le lire cento!

É indubbiamente un prodotto egregio, se si considera anche che le spese di coltura si riducono a ben poca cosa. Possonsi calcolare in media dal 20 al 25 0[0 del prodotto.

Tivoli si calcola che possegga cento ettari di *pergolato,* che rendono non meno di 200 mila lire all'anno lorde.

E' qualche cosa!

∞

Nell'orto. Gli ultimi ravanelli.

Le ultime semine che si possono fare son da praticarsi adesso fino all'8-9 ottobre, limite estremo. Si possono fare di 5 in 5 giorni, per avere una produzione scalare. Il terreno, scelto in un posto sano, fertile e di fresco lavorato, si divide in aiuole larghe 1,40, separate da sentieri di 40 cm., in modo che sia possibile di ricoprirle più avanti con vetrate.

Le varietà più indicate sono il ravanello mezzo lungo rosa, quello lungo a estremità bianche, e quello mezzo lungo scarlatto. Si semina in ragione di 4-5 gr. di buona semente per mq., si

erpica, si bagna e si ricopre con uno straterello di terricciato finamente polverizzato.

Le ultime semine dei primi di ottobre saranno preferibilmente da farsi in aiuole alquanto inclinate addossate al muro a mezzogiorno. Appena le piantine sono spuntate, si eliminano quelle difettose, si diradano se occorre e si tolgono le cattive erbe. Non appena le notti si fanno fredde o cominciano le pioggie autunnali insistenti, si coprono le aiuole colle vetrate, appoggiando ai bordi fatti con tavole, se non sono già in muratura. E quando la temperatura si abbassa ancora e si temono dei freddi forti, bisogna coprire le vetrate colle stuoie, e chiudere le fessure intorno con letame o paglia.

∞

Un sindacato d'esportazione dei tabacchi coltivati in Italia.

Spesso avviene, e giustamente, di sentir lamentare come nel nostro paese manchi ogni iniziativa a lodevoli imprese, ma anche spesso accade che le nobili iniziative non sien tenute nel conto dovuto. E tale è l'iniziativa della quale ci scrive il signor Luigi Cesterini di Castiglione Fiorentino.

Ai rogiti del Notaro Comm. Enrico Capo, il 10 gennaio 1907, costituivasi in Roma il *Sindacato per la esportazione dei tabacchi coltivati in Italia* e tale sindacato cominciava subito a funzionare sì che in Val di Chiana, in Val d'Arno e nell'Umbria si vedono estese coltivazioni le quali stanno per dare, nonostante l'eccezionale siccità dell'annata, ottimo raccolto. Le associazioni consimili già esistenti ed i principali coltivatori di tabacco in Italia hanno aderito al sindacato.

Noi plaudiamo di cuore all'ottima iniziativa ed auguriamo pieno successo al nuovo Sindacato.

∞

La carie del pioppo.

Somiglia un poco a quella dell'olivo, ci scrive Vincenzo Fedele, e produce danni veramente gravi.

Le cause che la producono possono ridursi a due:

1° talee di cattiva qualità;

2° cattiva esecuzione dei tagli all'epoca della scalvatura.

La seconda è senza dubbio la principale, ma facilmente evitabile.

I rami devono essere recisi nel loro punto d'inserzione sul tronco senza lasciarvi residuo alcuno.

Praticando le scalvature ad intervalli di tempo non molto lunghi (tre anni al massimo) si eviterà di asportare rami grossi e fare per conseguenza ferite troppo larghe, che difficilmente rimarginano.

Ad ogni modo, quando si farà una ferita larga è bene ricoprirla con catrame, onde evitare che vi si inizii il processo di putrefazione, il quale produrrà di poi la carie.

∞

La nuova edizione della « Viticoltura ».

L'autorevole periodico l'*Agricoltura moderna* di Milano, nel suo n. 37, così scrive a proposito della nostra recente pubblicazione (1):

« È uscita in questi giorni la terza edizione del prezioso lavoro del compianto prof. Ottavio Ottavi; *Trattato teorico-pratico di viticoltura*. Il prof. A. Marescalchi, pur mantenendo intatto lo schema generale e l'ordinamento delle varie parti del libro, ha portato ad esso importanti modificazioni ed aggiunte in guisa da mantenerlo al corrente con quanto in questi ultimi anni le ricerche e l'esperimento hanno insegnato intorno alla coltivazione della vite. L'opera è perciò aumentata considerevolmente di mole, e il prof. Marescalchi ha diviso il lavoro in due volumi: il presente, che riguarda, come dice il titolo, la parte pratica della viticoltura; ed un altro, che fra breve seguirà, che tratterà dei *Principi di viticoltura,* e cioè delle questioni di natura più scientifica che pratica attinenti alla vite. Il prof. Marescalchi ha atteso con amore e con profonda coltura a questo lavoro paziente di revisione e di integrazione della bella pubblicazione del prof. Ottavi; in modo che il libro costituisce veramente un'opera preziosa per quanti, studiosi e pratici, si occupano della coltivazione della vite. Esso è poi adorno di numerose incisioni, che aiutano notevolmente il lettore nell'intelligenza delle varie operazioni delle quali si fa parola nel testo.

(1) O. Ottavi — *Viticoltura pratica*, 3ª edizione, riveduta, con importanti aggiunte e modificazioni, dal prof. Arturo Marescalchi. — Casale, *Biblioteca agraria Ottavi*, prezzo lire 8.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

*** Dal 12 novembre al 1° dicembre, nel grande palazzo dei Campi Elisi a **Parigi,** per cura dell'Automobil Club di Francia, si terrà, insieme all'esposizione internazionale dell'automobile un secondo **Congresso internazionale** delle applicazioni dell'**alcool denaturato.** Il congresso è diviso in 2 sezioni, tecnica ed economica.

*** Il Ministero d'agricoltura ha bandito il **concorso** a due posti di **direttore** delle **Cattedre ambulanti** di agricoltura della **Sardegna,** concorso per titoli, stipendio lire 4000, domande e documenti da inoltrarsi fino al 30 novembre. Si esigono i tre anni dalla laurea.

*** Sino al 15 p v. ottobre è aperto il **concorso** per 3 posti di **Direttore** di sezione di **Cattedra ambulante** in **Palestrina, Montefiascone,** e **Civita Castellana.** Gli stipendi annessi ai suddetti posti sono di L. 1800, gravati di ricchezza mobile, e pagabili in rate mensili posticipate: le indennità e diarie sono quelle determinate dallo speciale regolamento delle Cattedre di Roma. I concorrenti, che dovranno avere almeno tre anni di laurea, dovranno indirizzare i loro documenti al Presidente della Deputazione Provinciale di Roma. Coloro che, in base ai titoli presentati, saranno prescelti, dovranno tenere una conferenza di prova a Roma su argomento proposto dalla Commissione giudicatrice, dopo la quale saranno proclamati gli eletti. Questi dovranno nella seconda decade di novembre raggiungere i posti ai quali saranno destinati dalla Deputazione Provinciale.

Piccole notizie.

Colture speciali.

*** Negli studi sugli **incroci** di **diverse varietà di frumento** fatti da Schribeaux alla Stazione delle sementi di Noisy-le-Roy si vide sempre che i prodotti della prima generazione avevano una grande uniformità e rilevavano i caratteri dominanti. Incrociando un frumento a granella bianca con uno a granella rossa, si hanno granelle rosse. Uno a spiche rade con uno a spiche dense dà spiche rade; uno a spiche aristate con uno mutico, dà spiche mutiche, senza reste. E' noto però che nella seconda generazione riappare l'altro carattere diametralmente opposto, e ciò secondo le leggi mendeleane. (*Journ. d'agr. prat.*, 36).

*** Il prof. Novelli, nella *Lomellina agricola*, 15-16, raccomanda di applicare una pratica molto comune nel Mantovano, cioè la **semina del frumento,** che deve venire **dopo il riso** direttamente sul riso, **senza arare.** Levando l'acqua dalla risaia, si cerca che ne rimanga nei solchi tanto da mantenere inumidito e molle il terreno. Poco prima di mietere, i seminatori camminando lungo i solchi, seminano alla volata, sul riso, il frumento con quantità un poco superiore alla normale. Se si è già mietuto, si mette in risaia un po' d'acqua, tanto per inumidire il terreno. Occorre una buona concimazione.

Questioni diverse.

*** Dagli studi fatti da Henri si rileva che per impedire lo sviluppo perni-

cioso del « merulius lacrymans », un fungo che distrugge i **legnami da costruzione,** giova di imbevere quelle parti del legname che vanno confitte nel muro o nel suolo con degli antisettici buoni, come il creosoto, il carbolineum e simili, i quali impediranno lo sviluppo dei germi preesistenti di questo fungo dannosissimo. (*Journal d'agr. prat.*, 36).

*** In causa dello scarsissimo raccolto di **mele** che si è avuto in **Germania,** vi è colà, per parte dei fabbricanti di sidro, grande richiesta di queste frutta. Siccome in **Italia** vi è stato, invece, raccolto esuberante di pomi, crediamo sarebbe bene che i produttori nostri si mettessero in relazione con qualche Casa, facendosi dare indirizzi dal R. Console italiano in Francoforte sul Meno, o procurandoseli per mezzo della Camera di commercio. Sappiamo del resto che agenti tedeschi già percorrono diverse regioni italiane in cerca di mele.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Come utilizzare le mele per far sidro. — (*Risp. al sig. G. L. di Biella*). — Meglio che far sidro, intanto, in quest'annata d'abbondanza d'uva, cerchi di vender le mele (vedi *Piccole notizie* in questo numero). Del resto non sono necessari impianti speciali. Certo andrebbero molto bene i mulini appositi per schiacciare le pere e le mele, ma si possono anche adoperare i torchi da vinaccia o quei certi apparecchi che in alcune località usansi per pilare l'orzo, consistenti in un truogolo, in cui ponsi la frutta da schiacciare. Su questa si fa girare la mola che serve per la detta pilatura e si ripete l'operazione più d' una volta, disfacendo sempre il pane della massa pigiata, per sfruttarla completamente. Naturalmente, prima di procedere all'operazione della pigiatura bisogna fare sulla frutta una certa polizia, tagliando via le parti marcite e ripulendole dalla terra, dalle foglie ecc. che potesser aver aderenti. Sarà bene, specie se si tratta di varietà autunnali non ancor mature, di affrettare questa maturanza tenendole ammucchiate per alcuni giorni. Fatta la torchiatura e spremuto quanto si poteva spremere, si spappola il pane e lo si mette in un tino mescolandolo ad una certa quantità d'acqua (da otto a dieci litri per ogni 100 chili di materia solida). Dopo 24 ore si riporta questa pasta sotto il torchio e si torchia di nuovo, unendo il liquido che si ottiene a quello delle prime spremute e mettendo il tutto a fermentare in una botte che si avrà cura di non riempire del tutto e di chiudere ma non ermeticamente. Cessata la fermentazione, quando il vino comincia ad illimpidirsi, si spilla e si passa ad altri fusti. Colmature e travasi dovranno seguire nè più nè meno di quello che si fa pel vino d'uva. Se la fermentazione si potesse fare su vinacce sane d'uva, tanto meglio. È superfluo poi l'avvertire che il locale deve essere un po' riscaldato: diversamente il moto fermentativo non si desta. Il residuo solido della fabbricazione del sidro, si può dare utilmente al bestiame. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . . L. 25,50 a 26 —
Ghirca Nicolajeff . » 22 — » 22,25
Azima Nicolajeff . » 22 — » 22,25
Berdiansca . . » 22 — » 22,50
Grani duri: Taganrog » 21,50 » 21,75
Sardegna . . » 27,50 » 28 —
Granoni: Alta Italia . » 16,25 » 16,50
Napoli . . . » 16,50 » 16,75
Avena: Nazionale . » 20,50 » 20,75
Estera (oro) . . » 14,75 » 15 —
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 24 — » 24,25
Ceci cottura . . » 23,50 » 24 —
» macina . . » 23 — » 23,50
Fave e favini . . » 16,75 » 17 —
Lupini . . . » 12,25 » — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti.

Alessandria.

Frumento . . . L. 23 — a 25 —
Meliga . . . . » 14,75 » 16 —
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 30,25 a 31 —
Risone bertone . . » 21,75 » 23 —
» nostrano . . » 20,50 » 21,50
Frumento mercantile » 23,75 » 24 —
Segale . . . » 16,50 » 17,50
Meliga . . . » 14,50 » 15,50
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Novara.

Frumento . . . L. 22,75 a 23,25
Riso nostrano a sacco » 34 — » 37 —
» giapponese . . » 28 — » 29 —
Granoturco . . » 15 — » 16 —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 23,75 a 24,50
» esteri . . » 29,50 » 30 —
Frumentone . . » 14 — » 15,75

Brescia.

Frumento . . . L. 22 — a 22,75
Frumentone alla soma » 15,50 » 16 —
Avena . . . . » 19,50 » 20,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 23,65 a 24 —
» veneto e mant. » 24,50 25 —
» estero . . » 30 — » 31 —
Risi: Ostiglia 1.o . » 37,50 » 39,50
» » 2.o . » 34,50 » 36 —
» mercantile . . » 33,50 » 34,50
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31,50
» » 2.o . » 29 — » 30 —
Risetto . . . . » 25,50 » 27 —
Mezza grana . . » 21 — » 23 —
Risina . . . . » 17,50 » 20 —
Risone nostrano . . » 20 — » 20,50
Granoturco nostrano . » 15,25 » 15,75
» veneto . » 16,50 » 16,25
Avena nazionale . . » 19,50 » 20,25
» estera . . » 20,75 » 21,25
Orzo nazionale . . » 19 — » 20 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —
Miglio . . . . » 20 — » 21 —

Tendenza del mercato: Sostegno nel grano, con pochi affari.

Pavia.

Frumento . . . L. 22,50 a 23,75
Granoturco . . . » 14,50 » 16 —
Avena . . . . » 18,75 » 19,75

Vicenza.

Frumento . . . L. 21 — a 21,50
Frumentone . . . » 15,50 » 16,50
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,25
Avena . . . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 22,90 a 23,10
» buono mercant. » 22,50 » 22,75
Frumentone pignoletto » 15,75 » 16 —
» gialloncino » 15 — » 15,60
Segala . . . . » 17 — » 18 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —
Sorgo rosso . . . » 8 — » 8,25
Riso fino . . . . » 40 — » 41 —
» nostrano . . » 41 — » 42 —

Rovigo.

Frumento . . . L 23,25 a 23,90
Frumentone . . . » 15,25 » 16,25

Cremona.

Frumento . . . L. 22,75 a 23,25
Granoturco . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 23,50 a 23,75
Frumentone . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 22,50 a 22,75
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granoturco . . . » 15 » 15,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granturco . . . » 14,50 » 15,50
Fava marzuola . . » 18,50 » 19,25
» invernenga . . » 20,75 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L 23,75 a 24 —
Frumentone . . . » 16 — » 17 —
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 23,75 a — —
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 23,25 a 23,50
Granturco . . . » 16,75 » 17 —

Firenze

Frumento bianco, q le L. 24,75 a 25,50
Frumento rosso . . » 24,25 » 24,50
Granoturco . . . » 16,50 » 17,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a — —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 27 — a 28 —
Maioriche . . . » 23,25 » 24,25
Bianchette . . . » 24,25 » 25 —
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 23,75 a 23,50
Orzo . . . . » 16 — » — —

Tendenza generale del mercati: Frumenti in aumento; Prezzi invariati per gli altri generi.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 68 a 83
» magri . . . » 50 » 67
Vacche grasse . . . » 56 » 72
» magre . . . » 32 » 55
Tori . . . . . » 55 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 55 » 110
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Sostenuti i frumenti e frumentoni.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . . » 16,50 » —
» cocco . . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . . L. 10 — a 11 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . L. 29 a 32
Gallipoli . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 28 a 30
Vignale . . . . . » 28 » 30
Montemagno . . . . » 28 » 30
Moncalvo . . . . » 26 » 30
S. Salvatore . . . . » 24 » 25

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 30 a 32
» andanti . . . . » 26 » 28

Astigiano.

Barbera . . . . L. 35 a 40
Comuni . . . . . » 28 » 32

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 32 a 38
» Barbera . . » 38 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 30 » 32
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 24 a 32
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi in ribasso.

Uve e mosti.

Mercati del 22-23.

Alessandria, uve . . L. 0,75 a 1,35
Alba, dolcetti . . . » 1,20 » 1,55
Acqui, uvaggio . . » 1,10 » 2 —
Berzano d'Asti . . » 1,30 » 1,50
Casale nelle vigne, uve » 1,25 » 1,60
» sul mercato . » 1,10 » 1,25
Casteggio, moscati . » 19 — » 20 —
» bianche . » 10 — » 13,50
» rosse fine . » 18 — » 20 —
» bastarde . » 16 — » 17 —
Canale d'Alba, uva tav. » 20 — » 22
Costigliole, moscati . » 2 — » 2,25
Desenzano, uve . . » 10 — » 13 —
Fasano (Bari), uve . » 7,50 » 8 —
Gallipoli, mosti . . » 16 — » 17 —
» uve . . » 11 — » 12 —
Nizza, moscato . . » 2 — » 2,55
» uvaggio . . » 1,15 » 1,80
Modena, uva di Sorbara » 16 — » 18 —
» » Carpi . » 14,50 » 16,50
» » d'Oro . » 9 — » 11 —
» » Lambrus. » 9 — » 14 —

Milazzo, mosti . . . L. 16 — a 18 —
Reggio Emilia, uve n » 9 — » 12 —
» » bianche » 6,50 » 7 —
S. Eufemia, uva . » 12 — » 13 —
Sansevero (Foggia) . » 9,50 » 10 —

Mercati del 25.

Acqui, uvaggio . . L. 1,05 a 1,90
Alessandria . . . » 1,15 » 1,85
Asti, nelle vigne . . » 1,20 » 1,40
Barile (Potenza), uve . » 10 — » 12 —
Balestrate (Sicilia) . » 9 — » 14 —
Borgomanero, bianca
da tavola . . . » 17 — » 18 —
Id. da mosto . . . » 13 — » 14 —
Canale d'Alba, uva da
tavola . . . . » 20 — » 22 —
Id uvaggio . . . . » 12,50 » 15 —
Carpi (Modena), uva
lambrusco . . » 13,50 » 14,50
Casale, uvaggio . . » 1,30 « 1,50
Cerignola (Foggia) uve
bianche . . . . » 8,50 » 9,50
Id. uve nere . . » 9 — » 9,50
Chieri, freisa . . » 1,20 » 1,60
Cortanze d'Asti . . » 1,25 » 1,35
Fossano, dolcetti . » 1,10 » 1,40
Fiorenzuola d'Arda,
uva da tavola . . » 18 — » 20 —
Gavi, uva bianca . » 1,20 » 1,40
» » rossa . . » 1,20 » 1,50
» mosti . . . » 18 — » 20 —
Monticelli Brusati, uva » 14 — » 16 —
Nardò (Lecce) uva . » 10,50 » 12 —
» » mosti . » 18 — » 20 —
Nizza Monf., moscato . » 2,20 » 2,50
» » uvaggio . » 1,20 » 1,70
S. Felice Panaro, uva . » 5 — » 12 —
S. Lorenzo Vignale, uva » 1,25 » 1,50
S. Ferd. di Puglia uva b. » 10 — » 10,50
» » » n. » 10 — » 11 —
» » mosti » 14 — » 15 —
S. Michele (Bari) uve p. » 10 — » 11 —
Squinzano (Lecce), uva » 14 — » 15 —
Teramo, uva scelta . » 22 — » 23 —
» » mosto . » 9 — » 10 —
Tortona, uva n. collina » 0,85 » 1,10
» » bianca . » 0,80 » 1,20
Trepuzzi (Lecce) uva . » 12 — » 13 —
Tuglie (Lecce) uva . . » 11 — » 12 —
» » filtrati » 19 — » 20 —
» » mosti grezzi » 16 — » 17 —
Terralba (Sard.), uva . » 8 — » 10 —
Velletri (Roma) » . » 15 — » 20 —
Vignale Monf. » . » 1,30 » 1.50
Viarigi Monf. » . » 1,25 » 1,40
Viguzzolo, uva nera . » 9 — » 13 —
» » bianca » 10 — » 11 —

Olii.

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 65 — a — —
» » americano » » 64 — » — —
» » nazionale » » 61 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 6,25 » 6,75
» » 18[20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,50 » 28 —
Solfato ammoniaca . » 31,90 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Pontedecimo.

Zolfo . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 65 — a — —
» inglese . » 68 — » 70 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 68 — a 70 —
» nazionale » 67 — » 78 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame in ribasso.

Schiacciapomidoro

Sistema perfezionato sul tipo delle pigiatrici da uva, atte a separare i semi e le buccie. Costruzione accurata, robusta, solida.

Modello	Peso	Produzione per ora	Prezzo
1	Kg. 4 —	Kg. 30	L. 11
2	» 6,50	» 60	» 13
3	» 7,50	» 80	» 14
4	» 30 —	» 100	» 40
5	» 50 —	» 150	» 60

Dirigersi alla

Casa Agricola Fratelli OTTAVI

CASALMONFERRATO

o alla sua filiale in BARI.

2ª Edizione

ARTURO MARESCALCHI

Le aggiunte lecite ed illecite al vino

Il vino davanti alla chimica, alla legge ed all'igiene

Lire 5 — *Un vol. di pag. 360, legato in tela* — Lire 5

Biblioteca agraria Ottavi — *Casalmonferrato*

Fornello solforatore UNIVERSALE

per mandare fumo di zolfo nelle botti, o fusti, filtri, damigiane. Costa L. 4.50.

Per determinare l'alcool nei vini

l'istrumento più usato dalle dogane, dai commercianti di vini è sempre l'*originale*

EBULLISCOPIO MALLIGAND

col quale in pochi minuti si conosce la **forza alcoolica esatta** del vino. Per merito di Casa Ottavi si può ottenere completo, **con istruzione a L. 65** inviando vaglia.

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . . L. 19 —
» » » » Parma . . . » 23 —
» pesante, porta bauli, casse, ecc. . » 46 —

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

UFFICIO TECNICO AGRICOLO ROMANO

G. DEL PELO PARDI

Premiato con Medaglia d'Oro speciale dal Ministero di Agr., Indust. e Comm.

ROMA - Piazza Borghese N. 89 - ROMA

Rastrello " IDEAL „ Meslé

Premiato con MEDAGLIA d'ORO all'Esposizione Internazionale di Milano 1906

Questo nuovo Rastrello a cavallo « **IDEAL** » è il più semplice ed anche il più solido di tutti i Rastrelli conosciuti e funzionanti automaticamente.

E' perfettamente equilibrato e si manovra con una facilità incomparabile.

Il nuovo movimento automatico di scarico è di una sicurezza assoluta e funziona senza nessun scatto contrariamente a ciò che avviene nella maggior parte delle macchine simili e che costituisce il grave difetto di un rapido spostamento che provoca la rottura.

Per mezzo di una ingegnosa disposizione, tanto semplice quanto robusta, il Rastrello « **IDEAL** » è mantenuto in contatto costante con il suolo; non può mai, anche nei più forti raccolti, alzarsi in lavoro contro la volontà del conduttore, segue con facilità tutte le ondulazioni del suolo e non si scarica che quando vuole colui che lo dirige.

Questo rimarchevole strumento che nel 1903 fu per la prima volta, lanciato al commercio ed all'agricoltura, diede risultati così soddisfacenti che meravigliò tutti i compratori che vollero interessarsene e fra questi, la maggior parte, constatatane la superiorità, abbandonarono i tipi concorrenti per non ritenere che l'« **IDEAL** ».

Il successo del 1903, non fece che aumentare nel 1904 e 1905.

Questa preferenza sulle marche antiche, indica nettamente i progressi che il Rastrello « **IDEAL** » **Meslé** porta al macchinario agricolo di questo genere.

Chiedere listini speciali

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 6 Ottobre 1907 Num. 40.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane
con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 40 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50

49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50

50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —

51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —

52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50

53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —

54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —

55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50

56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50

57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —

58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75

59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —

60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —

61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —

62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50

63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —

64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —

65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50

66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50

67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50

68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —

69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50

70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —

71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . . » 0,50

72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50

73. F. Maiocco — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —

74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50

75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —

76. O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50

G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 8,50

PER LA PROSSIMA VENDEMMIA

Pigiatrice-sgranatrice Cornaglia a cilindri a spicchi smontabili: lavora 30 q.li all'ora, a mano, senza esigere grande sforzo. Chiedere certificati e listino 113. Prezzo con tinozza completa, imballata L. **275**
Senza tinozza, imballata . . . . » **250**

Pigiatrici-diraspatrici centrifughe Garolla, le più perfette del genere per un grande lavoro.

Modello			Prezzo
Modello 2	(40 50 q.li l'ora)	motore 4 HP	L. **900**
» 3	(50 60 » »)	» 4 1|2 HP	» **1100**
» 4	(80 » »)	» 6 1|2 HP	» **1375**
» 5	(100 » »)	» 8 HP	» **2000**

Pigiatrice-sgranatrice tipo Bruggemann, eccellente per piccolo lavoro, mossa a mano . . . . L. **270**

Pigiatoi semplici per uva:

	Cilindri lunghi cm. 40	Cilindri lunghi cm. 50
Senza bigoncia e senza cavalletto	L. **60**	L. **80**
» » e con cavalletto	» **80**	» **100**

Pompe da svinatura e travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N.	diametro	travasa	Prezzo
N. 00,	diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol. all'ora	L. **110**
» 0,	» 30 »	» 30 » »	» **140**
» 1,	» 35 »	» 45 » »	» **165**
» 2,	» 40 »	» 60 » »	» **190**
» 3,	» 45 »	» 90 » »	» **250**
» 4,	» 50 »	» 120 » »	» **280**

Dirigersi a Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato *oppure* Bari.

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0\|0.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

SOMMARIO.

Inchieste agrarie in Italia ed all'estero

La Camera, come ognuno ricorderà, sullo scorcio del 1906 deliberò un'inchiesta agraria parlamentare sulle condizioni dei lavoratori della terra nel mezzogiorno.

I tristi e dolorosi episodi di Berra, di Giarrattana, di Grammichele spinsero soprattutto il potere legislativo a voler indagare l'origine profonda dei mali onde sono afflitte le campagne del mezzogiorno e fu così deliberata l'inchiesta.

La quale da circa due anni si va compiendo tranquillamente, senza pompa, ma, con molta serenità e serietà, con molta coscienza, sì da affidare completamente sui risultati finali della medesima.

Basti il dire che a capo della commissione d'inchiesta sta il senatore Eugenio Faina, mente equilibrata, spirito acuto, conoscitore profondo dell'agricoltura e dei suoi bisogni, diligente osservatore e scrutatore degli uomini e della natura.

E accanto al Faina, cooperatore intelligente, operoso, impareggiabile trovasi il prof. Francesco Coletti, lo stu-

dioso economista che tutto il suo fertile ingegno dedicò ai fenomeni economici e sociali delle campagne.

Dobbiamo ad un comune amico di questi due egregi gentiluomini agrari, ch'ebbe occasione di avvicinarli, le notizie che seguono sull'andamento di questa inchiesta, che crediamo riusciranno gradite ai nostri lettori.

L'inchiesta fu divisa geograficamente per regioni e per province.

In ciascuna regione lavora una sotto-giunta presieduta da un commissario.

L'inchiesta è divisa in due parti: tecnico-economica e politica.

Alla prima attende un corpo di tecnici scelti fra i migliori delle varie regioni, alla seconda attendono direttamente i membri del comitato parlamentare.

L'inchiesta si compie per due vie: ufficiale l'una, cioè per mezzo di tutti gli uffici governativi, di tutti i rami delle pubbliche amministrazioni centrali e locali, extra-ufficiale l'altra, cioè dalla viva voce degli agricoltori.

Il prof. Coletti, che è l'organizzatore e l'anima di questo immane lavoro, ha compilato e diramato in larghissimo numero di esemplari un questionario schematico semplice per quanto chiaro, suddiviso per materie; un vero modello del genere.

Egli si ripromette di averne *centomila* esemplari riempiti da parte degli interessati, ed è principalmente su questa mole di notizie che la commissione d'inchiesta, con un paziente lavoro di analisi, tirerà le somme per addivenire alle sue conclusioni finali.

Avremo dunque una serie di monografie tecniche divise per circondari, ed accanto ad esse frammenti di studi etnici, intellettuali, sociali, morali, criminali, economici delle popolazioni rurali delle varie regioni, nonchè dei rapporti e dei raffronti precisi sulle condizioni politiche delle medesime, e, come sintesi di tutto, un *riassunto finale* della Presidenza, che fisserà i capisaldi delle conclusioni dell'inchiesta, la diagnosi dei mali ed i loro possibili rimedi.

Come tela adunque il lavoro (che sarà compiuto coll'anno corrente) non potrebbe essere meglio organizzato,

e sarà un nuovo monumento di diligenza e di sapienza italica, come fu quello compiuto nel 1884 sotto la guida di quel gagliardo pensatore che fu Stefano Jacini, la cui opera mirabile verrà, almeno per il mezzogiorno, aggiornata da questa novella inchiesta, i cui benefici si sentirà presto il bisogno di estendere a tutto il resto del regno.

***

Abbiamo voluto riferire tutto ciò per far seguire queste notizie da alcune brevi considerazioni.

Nessuno nega la grande portata e l'importanza di queste periodiche rassegne delle condizioni dell'agricoltura e dei suoi lavoratori.

Ma — domandiamo — siamo noi poi preparati a seguirne le tracce?

Senza essere indiscreti, noi siamo persuasi, per esempio, che la sintesi di questa inchiesta confermerà anzi aggraverà in parte la nozione dei mali già rilevati esuberantemente da quella del 1884 nel mezzogiorno ed altrove: difetto di viabilità, difetto di acqua potabile, di abitazioni igieniche; mancanza d'irrigazione, d'istruzione generale ed agraria, imperfetta ripartizione della proprietà, emigrazione spaventosa che rasenta lo spopolamento, malaria, disboscamento, analfabetismo, mala amministrazione pubblica, mal governo partigiano spesso, troppo spesso infeudato ed asservito a clientele locali. Questi ed altri mali noi siamo certi che verranno vivisezionati dalla penna magistrale degli egregi amici Faina e Coletti e dei loro validi collaboratori, i quali non mancheranno, da quegli esperti medici morali e sociali che sono, di suggerire via via i rimedi.

Ma poi?!

Poichè questi rimedi non saranno poetici, ma pratici e quindi esigeranno più o meno dei fondi cospicui per essere attuati, avremo noi il coraggio di stanziare tali somme?

Ecco la questione.

Per verità l'esempio del passato non ce ne affida.

Per attuare in parte il mirabile programma di redenzione tracciato da Stefano Iacini sarebbero occorsi gradualmente *molte centinaia di milioni,* che furono sì spesi

da allora ad oggi ma in campi ben diversi da quelli tracciati dal sommo statista!

Non così avvenne, per esempio in Inghilterra, dove quando la grande inchiesta agraria del 1865 assodò la necessità del *drenaggio* e delle bonifiche, lo Stato intervenne tosto generosamente, assegnando a quest'opera colossale, che ha trasformato completamente il suolo inglese, oltre un *miliardo* quasi a titolo gratuito; non così avvenne in Prussia, dove, come l'inchiesta all'uopo indetta ebbe assodata la necessità di redimere dall'incoltura alcune regioni, lo Stato dedicò in vari anni a questa impresa, or ora compiuta, oltre *trecento milioni;* non così avvenne in Francia dove, assodata la necessità di spingere la produzione della seta e delle fibre tessili, lo Stato impiegò in pochi anni più di un *centinaio* di milioni per provvedere a questi bisogni.

A questo modo le inchieste si rendono veramente utili, pratiche, convergenti ai nobili fini che le promossero. Caso diverso esse restano dei monumenti di sapienza... bibliotecaria e niente altro.

Noi ci auguriamo che l'inchiesta attuale, che in breve sarà un fatto compiuto ed accrescerà la prova della nostra sapienza georgico-letteraria, trovi uomini decisi e fermi nell'applicarne i risultati, per quanto furono diligenti e sagaci coloro che, sobbarcandosi a lungo e paziente lavoro, riuscirono a fissare la verità in uno dei campi più vasti e più discussi per l'avvenire del paese.

C. Mancini.

Note di stagione

Sulla semina del frumento — Un buon foraggio — La vendemmia.

Mentre per lo passato ogni paese aveva una sola varietà di frumento a tutti comune, oggi, ed è indizio di progresso, si studia l'adattamento di altre razze a seconda dei terreni, delle rotazioni e delle concimazioni.

Negli appezzamenti che nella futura primavera andranno investiti a leguminose da foraggio, sarà opportuno, tra le varietà sperimentate, scegliere quella che più risponde al fine che si vuole raggiungere.

Fra i criteri che dovranno guidare il coltivatore, primissimi, senza alcun dubbio, son questi due: precocità di maturazione e resistenza all'allettamento.

Quello della precocità ha una importanza altissima perchè il poter liberare la leguminosa otto giorni prima, può essere questione di vita o di morte. L'impedire, o ridurre, l'allettamento, come ognuno facilmente comprende, vuol dire aver scongiurato il maggior danno e tolto completamente ciò che costituisce la preoccupazione di tutti coloro che aspirano ad avere medicai perfetti.

Una delle varietà che più di tutte risponde a quest' ultima esigenza è quella ottenuta dai fratelli Boschetti di Dolo, della quale parlai nel *Coltivatore* n. 36 pag. 297.

A scanso di benedizioni non desiderate, amo aggiungere che tutti i frumenti che sanno resistere all'allettamento devono avere, ed hanno, paglia grossissima così da essere rifiutata dagli animali, anche adulti. Ne viene per ciò, come naturale conseguenza, che la stoppia riescirà un foraggio molto grossolano ma il danno sarà largamente compensato dai tagli susseguenti e dall'aver ottenuto un prato che nulla lascierà da desiderare.

*
* *

Con le dosi attenuate di solfato di rame, e con le ultime pioggie abbondantissime, si potrebbe impunemente far consumare ai nostri animali le foglie dei tralci che hanno dato frutto.

Ma siccome non è facile vincere certi pregiudizi, così il consiglio da pochi sarebbe seguito. Invece non ha ragione di opposizione il seguente: appena vendemmiato il *clinton* (questa vite oggi così diffusa nel Veneto) non trattato nè con solfato di rame nè con zolfo, si ponno tagliare le *catene*, ricche di splendidi e vigorosi pampini, e portarle nella mangiatoia, con palese soddisfazione del mite bue.

È un'operazione sollecita, che chiunque può fare con vantaggio ed economia notevole.

E. PETROBELLI.

*
* *

La vendemmia. — Non si svolge dappertutto regolarmente, e la qualità, che dai più dicesi ottima, potrà dar luogo a qualche delusione. Le pioggie, cotanto aspettate dapprima, vennero non sempre opportunamente, tanto che in qualche località già si raccoglie uva leggermente muffita.

Di più, mentre quelli che non fanno uso del gleucometro s'allietano nel vedere il bel mosto d'un rosso vivo, spremuto dalle pigiatrici, sta

di fatto che in più luoghi si raccoglie l'uva non ancora perfettamente matura. Ne fu causa la lunghissima siccità, la quale non permise la completa evoluzione e la trasformazione chimica degli elementi dell'acino. Si avrà dunque, per questa causa e per l'altra che più sopra accennavamo, una leggera sovrabbondanza di sostanze pectiche le quali potrebbero essere più tardi di ostacolo alla perfetta elaborazione o, come dicono i francesi, alla tenuta dei vini. Occorre dunque avere speciali cure nella vinificazione. E cioè occorre, innanzitutto, arieggiare. Dando molta aria ai mosti, nei modi e coi procedimenti che tutti sanno, si provocherà l'ossidazione delle dette sostanze albuminoidi, defecando così i mosti stessi.

Sarà pur bene incamminare la fermentazione con lieviti scelti. Meglio se si ricorre ai fermenti appositamente preparati dagli Istituti, e da questi messi in commercio. Ma chi non voglia arrivare fino ai lieviti puri, può più economicamente attenersi ai così detti *lieviti scelti o d'avviamento,* preparandoseli da sè.

Si fa, cioè, innanzi la raccolta, una provvista dei migliori grappoli, che si pongono a fermentare in un piccolo tino. É questo mosto fermentante che poi, nella dose di circa 4 litri per ogni ettolitro di vendemmia, si aggiunge all'intiera massa, non appena immessa nel tino. Alla vendemmia raccolta il giorno appresso, e per altri due giorni, si aggiunge mosto in piena fermentazione di uve scelte come abbiam detto sopra; ma poi, dopo il quarto giorno, nei nuovi tini che si vengono riempiendo col continuar della vendemmia, basterà aggiungere un po' del mosto fermentante del primo tino, quello cioè riempiuto il primo giorno.

Con questa semplice pratica si otterrà una fermentazione più rapida e più regolare e si avrà un vino ben defecato e più facilmente serbevole.

Diversamente, la *casse* o annerimento è fra le sorprese più probabili, e allora si dovrà far ricorso ai bisolfiti e ai chiarificanti che oggi possonsi ancora evitare.

E. O.

Svizzera..... bovina in Italia

DALLA LOMBARDIA ALL'ABRUZZO

Il valore zootecnico di una razza aumenta col suo potere di adattamento. Una vacca lattifera che, tirata fuori dalla sua area geografica si acclima con facilità al nuovo ambiente e in questo conserva e tra-

smette tutti i suoi caratteri di eccellente razza, per noi acquista un pregio di grandissima importanza a confronto di un'altra che si acclima con molta difficoltà.

E la portata di un siffatto pregio hanno potuto valutare quelle regioni, e non sono poche in Italia, come la Sardegna, che coll'importazione della razza alpina svizzera hanno potuto in pochissimo tempo mediante incroci trasformare radicalmente la razza locale e migliorarla in misura quasi insperata.

Dalle razze lattifere più rinomate d' Europa quali l' Olandese, la Simmenthal e la bruna svizzera, la prima assai poco si adatta al clima ed alle condizioni della nostra penisola, specialmente nella parte meridionale; le altre due vi si adattano con facilità e vi prosperano come nel loro paese di origine, conservando i pregi per cui appunto vengono importate. In provincia di Reggio Emilia più che altrove si vede il progresso conseguito nel campo zootecnico mercè il miglioramento della razza locale con incroci continuativi colla razza Simmenthal, e i primi tentativi e i primi passi su tale indirizzo nuovo, scientifico e pratico ad un tempo, si devono alla Scuola Zanelli di Reggio, e da essi mosse la Commissione permanente per il miglioramento del bestiame.

Ma il più bell'esempio di adattamento ce lo fornisce la razza bruna alpina svizzera. Dopo che la zona irrigua lombarda prese l'attuale indirizzo di intensa produzione foraggiera, si sentì anche il bisogno di migliorare la razza lattifera locale, rappresentata in gran parte dalle varietà alpine nostrane brune, coll'introduzione delle forti razze svizzere.

E s'iniziò l'importazione su scala assai larga in tutta la Lombardia della razza svizzera, che si osserva allo stato di purezza in molte delle nostre grandi bergamine. E con essa si tentò con ottimi risultati di migliorare la razza locale mediante incroci, i prodotti dei quali presentano insieme coi migliorati caratteri esteriori una più spiccata attitudine alla produzione del latte.

Oggi la Lombardia paga alla Svizzera un forte tributo per la grande importazione che si fa ogni anno di lattaie, in quanto l'allevamento della razza pura al piano avviene in scala assai minima e dà prodotti, per il clima ed il regime, di una resistenza molto limitata.

Ma gli allevatori lombardi, che in questi ultimi tempi hanno dato segno di muoversi (ed infatti si segnala anche in Lombardia un forte risveglio zootecnico) hanno iniziata la riproduzione della razza pura in luogo, cercando di imprimere la rusticità che contraddistingue la razza indigena mediante l'alpeggio. Ultimamente un nucleo di agricoltori lodigiani si è costituito in società per l'alpeggio del bestiame ed ha affit-

tato dei pascoli nell'alta Val Brembana e già da due anni diversi gruppi di manzette vengono mandate all'alpe a passare la stagione estiva.

Naturalmente sono i primi tentativi in un indirizzo affatto nuovo che va prendendo l'allevamento in Lombardia, e le difficoltà a superare non sono poche, prima fra tutte quello di rompere lo stato di aggrovigliamento che presenta la proprietà in quelle valli, e che si oppone ad ogni innovazione. Il movimento zootecnico in Lombardia è aiutato dalle Commissioni provinciali per il miglioramento del bestiame, integrate nella loro opera dalle Cattedre ambulanti, ed una delle forme più simpatiche mediante la quale si esplica l'azione di questi enti sono le mostre permanenti che hanno per scopo di stimolare l'amore proprio degli agricoltori nelle esposizioni pubbliche con premi.

Oltrechè in Lombardia, dove si è, diremo quasi, naturalizzata, la razza bruna svizzera ha messo propaggine pressochè in tutta la penisola e nelle isole. Essa fu importata in Sardegna, come ho detto, e vi ha dato splendidi risultati; così nell'agro romano, per opera di quegli arditi pionieri della bonifica romana che sono alcuni fittabili lodigiani e perfino giù nell'Italia meridionale.

Ho letto in questi giorni nell'*Agricoltura abruzzese* che essa fu introdotta anche nell'Abruzzo e precisamente in provincia di Chieti per opera di un agricoltore intelligente ed appassionato, l'avv. Riciola Berardi di Ortona a Mare.

Nell'Abruzzo si introducono tutti gli anni parecchie centinaia di vacche lattifere della razza alpina nostrana e provenienti dai mercati dell'alta Lombardia. Ma la loro scelta prima era fatta senza nessun criterio e dette luogo ad inconvenienti, come l'introduzione di vacche tubercolotiche. La produzione media in latte per capo era di 2400 litri.

Per rimediare a siffatti inconvenienti il consorzio di Chieti organizzò l'acquisto collettivo dalle valli alpine direttamente e la prima importazione venne dalla Valtellina e fece buona riuscita. Però, come giustamente osserva l'avv. Berardi, siccome questa razza ha bisogno di essere migliorata, così non è consigliabile l'introduzione in altri paesi come miglioratrice: miglior sistema è ricorrere direttamente alle razze pure. Per il primo il sig. Berardi ha introdotta la pura razza Schwyz fino dal 1903 e ne importa tuttora. Ha ottenuto dei risultati veramente lusinghieri. È a dire però che l'Abruzzo è una regione montuosa e che richiama per molti aspetti la natura delle regioni alpine.

Le vacche svizzere mantennero assai elevata la produzione del latte (media 3500 litri per anno). A mezzo dei torelli Schwyz poi si cerca di migliorare le razze importate dalla Lombardia. Le alte montagne

dell'Abruzzo, in cui l'attuale sistema agricolo perpetua la miseria, che ha il suo esponente nella emigrazione, mercè una razionale praticoltura si presterebbero ottimamente ad un allevamento su grande scala del bestiame da latte e da macello, portando anche fra quelle terre abbandonate un tantino di prosperità.

G. CORNALBA.

Leggendo i giornali esteri

Risultati di esperienze sull'alimentazione del majale — Quanto tempo prima del parto non conviene più mungere — Gli animali riproduttori si devono mantenere a lungo? — Proprietà del latte d'asina — A quale temperatura bisogna conservare il burro — Fattori che influiscono sull'azione concimante dei fosfati — L'assimilazione delle sostanze nutrienti nei diversi periodi delle piante coltivate — La scelta del grano per semente — L'umidità del terreno ed il valore nutritivo delle paglie.

Risultati di esperienze sull'alimentazione del maiale. — Nella stazione di Ottawa, vennero posti in macerazione dei semi nell'acqua per 54 ore e si verificò la seguente percentuale di assimilazione:

d'avena	vennero	assimilati	83,10	0[0	dei semi
d'orzo	»	»	87,50	»	»
di piselli	»	»	99,27	»	»
di granturco	»	»	95,46	»	»

Sulla convenienza di triturare i semi per il granturco si verificò che per ottenere 100 kg. di aumento di peso vivo occorrono kg. 479 di semi macinati, mentre di semi non macinati ne occorsero kg. 524. La macinazione portò quindi un vantaggio dell'8,59 per cento. Non tutte però le esperienze diedero eguali risultati, poichè di 19 esperimenti con 297 maiali, in 9 si ottennero eguali risultati, coi semi macinati e no. La questione sembra quindi ancora controversa, quantunque anche coi piselli si abbia ottenuto 17 0[0 di utile e coi semi di altri cereali 12,29.

Aggiungendo del latte magro si è verificato che per ottenere 100 kg. di aumento di peso vivo occorrono 333 kg. di semi di granturco non macinato ed 892 kg. di latte magro; adoperando della farina di granturco, 319 kg. di questa ed 855 kg. di latte magro.

Quanto tempo prima del parto non conviene più mungere. — Vi sono vacche che si possono mungere fino quasi alla vigilia del parto e queste sono le più lattifere ed appartenenti alle razze specializzate da latte. Altre vacche invece danno latte appena per il tempo necessario per allattare il vitello. Fra questi due estremi c'è una media buona alla quale deve tenersi l'allevatore poichè nel primo caso la vacca

si indebolisce troppo e dà un latte più magro; nel secondo caso si ha poca rendita di latte.

La Società degli allevatori dell'Allgäu ha fatto in proposito delle osservazioni sulle mandrie dei suoi soci, ed ha verificato sopra 664 vacche che il tempo necessario e più conveniente di non mungere le vacche prima del parto, è fra i 40 e 70 giorni ossia da 6 a 10 settimane.

Gli animali riproduttori si devono mantenere a lungo? — L'età fino alla quale si possono mantenere gli animali riproduttori può variare a seconda della specie, della razza e degli individui. In ogni caso quando si hanno delle buone vacche e tori tipici di razza e buoni riproduttori, conviene mantenerli più a lungo possibile, alimentandoli e curandoli sempre razionalmente, procurando di evitare che si impinguino.

Proprietà del latte d'asina. — Nell'istituto fisiologico annesso alla Scuola Veterinaria di Dresda il latte d'asina è stato dal 1895 oggetto di studi e di esperimenti per l'allattamento dei bambini.

Dalla relazione di questi studi risulta che questo latte è il migliore surrogato del latte materno pei bambini lattanti ed anche per quelli slattati deboli di stomaco affetti da catarri intestinali o da malattie nelle vie urinarie.

Il latte di vacca, se allungato e corretto, è sempre di più difficile digestione, mentre quello d'asina è più digeribile per le proprietà particolari che ha lo siero, per la caseina particolare che contiene, per il notevole contenuto di albumina assimilabile, per il poco contenuto di grassi, per la particolare costituzione dei sali minerali e perchè manca la paranneleina, che non è digeribile.

A quale temperatura bisogna conservare il burro. — A New York vennero fatte delle prove di conservazione del burro con quantità notevoli. Da Chicago vennero spediti kg. 5247 di panna da cui si ricavarono kg. 1960 di burro che venne collocato in botticelli della capacità di 30 kg. ciascuno.

La panna venne prima pastorizzata ed il burro ottenuto venne sottoposto al giudizio di una commissione per 8 anni di seguito, la quale giudicava assegnando dei punti.

Quando il burro era appena fatto, la commissione unanime diede 98 punti su cento. Dopo 8 mesi il burro meglio conservato risultò esser quello tenuto alla temperatura di 5° C., il quale aveva perduto soltanto 3 punti di merito. Quello conservato a 0° C. perdè invece 12 punti: dopo 5 mesi aveva acquistato un gusto speciale di pesce. Il burro conservato a 10° C. perdè molto nei primi tempi ma poi si mantenne bene

in modo, che alla fine dell'esperimento gli vennero assegnati 83 punti, mentre a quello di 0° soltanto 80 punti. Anche questo però aveva preso il gusto di pesce.

Questo gusto di pesce è il difetto che prendono generalmente i burri a lungo conservati. Ed è dovuto ad un bacterio: *Oidium lactis* il quale pare che non venga distrutto colla semplice pastorizzazione.

Fattori che influiscono sull'azione concimante dei fosfati. — Il professore Prianischnikaw di Mosca ha esperimentato gli effetti che hanno i concimi azotati sull'assimilabilità dell'anidride fosforica nei fosfati e sarebbe venuto alle seguenti conclusioni:

1. Mescolando alla polvere d'ossa dell'azoto organico o del solfato ammonico, si hanno sempre dei risultati superiori che non mescolando dell'azoto nitrico. Lo stesso avviene per i fosfati d'Algeria e per il fosfato tricalcico precipitato.

2. Si ottiene anche un buon risultato, mescolando il nitrato di soda col solfato ammonico; però col solfato ammonico da solo si ha il massimo aumento di prodotto.

3. Il prodotto maggiore si verifica più nella granella che nella paglia e specialmente quando l'azoto viene dato sotto forma organica.

4. L'azoto ammoniacale ha un effetto vario a seconda dell'andamento della stagione. Talvolta fa raddoppiare od anche triplicare il prodotto in granella.

5. Il solfato ammonico, se mescolato coi perfosfati, colle scorie o coi fosfati precipitati non ha eguale effetto che se mescolato colla polvere d'ossa, anzi in alcuni casi si è verificata una diminuzione di prodotti.

6. Nei terreni poveri di calce, colla polvere d'ossa unita ai sali ammoniacali, si riesce ad avere una utilizzazione dell'anidride fosforica pari a quella che si ottiene applicando i perfosfati.

L'assimilazione delle sostanze nutrienti dei diversi periodi di vegetazione delle piante coltivate. — La determinazione di questo fenomeno ha una importanza capitale per l'agricoltore, poichè colla conoscenza del medesimo egli può regolare la concimazione delle piante.

In proposito sono state fatte delle ricerche dalla stazione sperimentale di Bernberg, le quali avrebbero portati i seguenti risultati:

1. Non in tutte le piante e per tutta la vegetazione avviene un assorbimento regolare in tutti i periodi di vegetazione. Mentre nell'orzo, nel frumento marzuolo, nei piselli, nella senapa, il massimo viene assimilato alla fioritura ed al tempo dell'allegamento del frutto; nelle patate questa attività si manifesta presso il periodo del raccolto.

2. Meno l'anidride fosforica, le altre sostanze nutritive assorbite possono essere restituite dalle piante al terreno, specialmente quando si avvicina il periodo della maturazione. Questa restituzione avviene soltanto quando alcune sostanze vengono assimilate in eccesso e non ne trovano nell'interno di altre per poter costituire altri elementi della pianta. Nelle patate non si è verificata questa restituzione.

3. L'aumento della sostanza secca nella pianta è continuo fino alla maturazione. Mancando una delle sostanze nutritive, questo aumento cessa.

4. Il contenuto d'amido aumenta fino al periodo di maturazione. Nella senapa l'amido si converte in grassi che si depositano nei semi.

La scelta del grano per semente. — Il grano destinato per semente deve essere scelto dal campo migliore, meglio coltivato e nel quale l'andamento della vegetazione è stato normale. Trovato il campo, bisogna scegliere le migliori piante e di queste le migliori spighe. I semi più voluminosi e più pesanti di queste saranno quelli che daranno il prodotto più abbondante e migliore. Fra due semi di egual volume, quello che ha il maggior peso specifico, dà i migliori risultati ed è per questo che per trovar fuori il seme migliore non basta ricorrere ai cernitoi ad olveoli ma anche a quelli che separano il seme per forza centrifuga. Questi ultimi cernitoi sono ancora poco diffusi in Italia: uno dei buoni è il *Cernitore Kaiser* costruito dalla *Getreide Centrifugen Fabrik* di Lipsia (Südstrasse 11).

Nelle esperienze fatte dall'Accademia di Ungarische Altenburg è risultato che in una spiga di frumento, il seme che dà il maggiore prodotto è il terzo incominciando dalla base. Il quarto, quinto e sesto vengono dopo e quindi teoricamente bisognerebbe scartare nella spiga le due prime cariossidi della base e quelle che si trovano sopra alla sesta.

I semi della base sono quelli che contengono più glutine il quale dal primo va crescendo fino al terzo. Poi diminuisce il glutine ed aumenta l'amido. I semi di peso specifico maggiore sono i più ricchi di glutine ed hanno anche il maggior peso assoluto, mentre il peso assoluto diminuisce coll'aumentare dell'amido.

Nei semi di frumento allettato si verificò che al peso assoluto minore corrisponde una maggiore quantità di glutine, mentre avviene l'opposto nel frumento cresciuto normalmente.

L'umidità del terreno ed il valore nutritivo delle paglie. — Coll'aumentare dell'umidità del terreno, diminuiscono gli elementi nutritivi azotati delle paglie e la diminuzione è tanto maggiore quanto più povero è il terreno di azoto.

Il prof. Seelhorst di Gotha ha constatato nella paglia di avena ottenuta in terreno asciutto una percentuale di proteina del 25 0[0 superiore in confronto alla medesima qualità di avena, coltivata in eguali condizioni ma in un terreno fresco.

Gli agricoltori che quest'anno hanno tanto perduto per la siccità si consolino che almeno le loro paglie varranno più del solito.

D. Tamaro.

Pollicoltura

COSA SONO E COME SI FANNO I CAPPONI

(II. *ed ultimo*).

Errata corrige. — *Per quanto siam certi che i lettori l'avranno corretto da sè, avvertiamo che nell'articolo precedente a pag. 395, invece di « cm. 25 a cm. 37 », si deve leggere « cm. 2,5 a cm. 3,7 ».*

Vi sono sempre dei galli che restano morti nell'operazione anche fatta da esperti; raramente si eccede il 5 %; in generale 2 a 3 %. I principianti hanno una percentuale di morti più forte. Ma l'uccello che resta morto è buono per cibo. L'operazione è fatta in 2 a 5 minuti da un pratico; i principianti faranno bene ad esercitarsi su uccelli già morti. Talvolta, specialmente se l'operazione è fatta da principianti, benchè l'operazione medesima appaia soddisfacente, i gallinacei restano capponastri vale a dire che non sono nè galletti nè capponi, ma un tipo fra i due, possedendo i caratteri di un gallo comune, ma in regola generale non essendo atti alla riproduzione. Questa conseguenza è dovuta al fatto che resta un piccolo pezzetto di testicolo nel corpo, che diviene spesso molto grosso. Siccome questo mezzo cappone possiede la stessa vivacità del galletto, egli cresce senza ingrassare, d'onde un valore minore sul mercato.

É bene dunque di prendere tutte le precauzioni perchè questo fatto non si avveri.

Nonostante le maggiori cure la percentuale di mezzi capponi è più grande di quella dei morti nell'operazione: raggiunge il 50 % coi principianti ma si riduce a 2-3 % coi pratici esperti.

Cure dopo l'operazione. — Tolti i capponi dalla tavola operatoria, si mettono in un cortile chiuso dove possano trovare ombra, nutrimento e acqua e possano restare tranquilli.

Nessun posatoio occorre, poichè meno volano e meno saltano e più

rapidamente la ferita si rimargina. I capponi non sono molto disturbati dall'operazione e si può loro dare subito acqua e cibo leggero, mescolato a latticello dolce. Alcuni allevatori danno il cibo senza misura; altri invece lo misurano per un certo tempo. Alcuni anche lasciano immediatamente in libertà i capponi e loro danno un nutrimento ordinario a volontà.

Per una settimana o 10 giorni i capponi vanno osservati per vedere se divengano *gonfi*, causa l'aria racchiusa sotto la pelle presso la ferita. Se ciò avviene bisogna pungere con un ago o un temperino e scacciare l'aria per compressione. In 10 o 15 giorni la ferita deve essere guarita, e allora non occorre alcun antisettico.

Alimentazione dei capponi. — I capponi vengono mantenuti d'ordinario 10 mesi e a questo momento hanno raggiunto il miglior prezzo pel mercato. Gli alimenti variano moltissimo ed è inutile cercare un'indicazione generale. Per parecchi mesi è necessaria una razione di *allevamento* e non di ingrassamento. Essa può consistere in grani interi, schiacciati o misti, secondo la convenienza locale.

Come per gli altri volatili, anche quì la varietà del cibo dà i migliori risultati. Se non hanno pascolo naturale d'erba bisogna dar loro vegetali tagliati, come trifoglio e simili. Talvolta un cibo più grasso di quello che si dà alle galline covatrici sembra dare buoni risultati.

Siccome i capponi non sono generalmente venduti che a Natale o ai primi di gennaio, è necessario rinchiuderli a fine autunno o principio d'inverno. Basta dar loro uno spazio di 2 a 3 piedi quadrati, meglio 4-5.

Durante l'ultimo mese o gli ultimi 45 giorni la granella deve essere gradualmente aumentata nella razione fino a che il cibo divenga realmente ingrassante. Nelle ultime due o tre settimane è meglio richiudere i capponi in stie o casse a reticolato; qualche volta si usa anche in questo periodo la macchina da imboccare.

Uccisione. — I capponi scelti pel mercato devono essere rinchiusi per 24 ore senza ricevere cibo o acqua per vuotare completamente l'intestino. L'uccisione è fatta sospendendo il cappone per le zampe e tenendo teso il corpo; afferrando la testa colla mano sinistra e tirando. Il becco è mantenuto aperto e mediante un temperino acuto e a lama fina tenuto colla destra si tagliano d'un sol colpo i vasi sanguigni sotto la gola; allora si volta il temperino e la punta è ricondotta fino ad un punto dentro e fra gli occhi: il cervello è allora colpito e, se ciò è ben fatto, la morte si produce istantaneamente senza far soffrire l'animale.

G. Bertoni.

Contro l'Orobanche

UN POSSIBILE MEZZO PER ATTENUARNE I DANNI

IV ed ultimo.

Sulle possibili cause che possono ostacolare lo sviluppo dell'Orobanche sulla fava ed altre leguminose seminate ad una considevole profondità.

Prima di chiudere l'articolo e dopo di avere pubblicamente e vivamente ringraziato il sig. G. Santolamazza, l'intelligente agricoltore di Castelmadama che, come in diverse altre cose, mi ha così efficacemente coadiuvato negli esperimenti innanzi riferiti, credo opportuno indagare brevemente sulle possibili ragioni che valgono a spiegare il mancato sviluppo dell'*Orobanche* nei terreni dove la semina della leguminosa sia stata fatta ad una profondità maggiore dell'ordinaria.

Non parmi che possa aver valore una prima ipotesi che presto si affaccia alla mente, quella cioè della *mancanza dei semi di Orobanche alla profondità di 15-22 cm.* Dato pure che manchino nel terreno sodo, vengono certamente a cadervi quelli che si trovano frammisti negli strati più superficiali durante l'apertura dei solchi ed il ricoprimento dei semi colla terra già smossa. Ciò posto, possiamo domandarci: *quale influenza possono allora esercitare i lavori preparatorii del suolo ed il collocamento dei semi ad una notevole profondità? Viene semplicemente ostacolata od arrestata la germinazione dei semi di Orobanche, col trasportarli negli strati inferiori del terreno, o piuttosto si mettono le radici della leguminosa in condizioni da non essere raggiunte, o almeno da essere poco o punto danneggiate dal parassita, col portare più in basso che sia possibile il colletto delle piante?* Sono evidentemente queste, domande alle quali non è possibile sul momento rispondere in modo esauriente con semplici induzioni e congetture. Ad ogni modo, in attesa di potere averne nel prossimo anno — con una serie di ricerche e di prove sin da ora stabilite — una conferma sperimentale, mi arrischierò ad esternare la mia modesta opinione sulle possibili cause del fatto constatato. A me sembra, dunque, che le ragioni implicitamente racchiuse nelle domande or ora formulate possano dare una spiegazione sufficientemente attendibile del fenomeno.

Non essendo facile — in mancanza di dati sperimentali – stabilire sino a quale profondità i semi dell'*Orobanche speciosa* possano esplicare

il loro potere germinativo (forse non andrà oltre i 10-12 cm.) da quanto si conosce è lecito dedurre in primo luogo che essi, obbligati a rimanere sepolti sotto uno strato di terra dello spessore di 18-20 cm., si conservino allo stato di *vita latente,* sino a che dura tale condizione; salvo ad estrinsecare quella facoltà allora quando, con successivi lavori, vengano nuovamente portati alla superficie e si trovino vicino alla radice della leguminosa ospite.

In quanto ai semi che si trovano mescolati negli strati superficiali del terreno, e quindi in condizioni favorevoli per la germinazione, questa naturalmente si esplica a tempo opportuno, se le radici della pianta ospite vegetano a poca distanza dai semi del parassita. Allorchè invece il colletto, e quindi il fittone radicale della leguminosa, mercè la semina profonda, vengono portati molto più in basso, ossia ad una conveniente distanza dai semi dell'*Orobanche* aventi la possibilità di germinare, può accadere: o che venga a mancare a questi ultimi lo *stimolo* (o quella qualsiasi condizione fisico-chimica, o biologica) necessario per attivarne la germinazione, o che — dato pure che questa azione la risentano a quella distanza — la germinazione avvenga egualmente, ma che gli organi del parassita destinati a fissarsi sulla radice della leguminosa ed a vivere con essa in *simbiosi,* si esauriscano e periscano prima di raggiungere la pianta ospite. Si può ritenere da ultimo che, quand'anche il contatto di cui è fatto cenno abbia luogo, ma il *fittone* della leguminosa sia già ben robusto, lungo e profondamente internato nel suolo, il danno sarà sempre di gran lunga attenuato, perchè ne soffriranno le sole radici secondarie situate in vicinanza del colletto, mentre la primaria continuerà ad esercitare le proprie funzioni.

Ora qualunque possa essere la causa vera del fenomeno ricordato, la conseguenza ultima ne sarà sempre vantaggiosa per la pianta coltivata, la quale verrà ad esser liberata dall'incomodo parassita, o ne risentirà un danno presso che insignificante. Aggiungerò anzi che le ipotesi innanzi affacciate, segnatamente l'ultima, trovano un confortante riscontro in alcuni altri fatti da me osservati.

La germinazione dei semi di *Orobanche* pare che avvenga molto tardi, cioè verso la fine dell'inverno; la parte aerea degli steli, o *scapi* che siano, non si appalesa al di fuori del terreno, che a primavera inoltrata (fine di aprile-maggio). Allorchè investono la parte sotterranea della *fava*, questi steli producono alla loro base un voluminoso *rigonfiamento,* che continuamente si espande ed avviluppa le radici ed il colletto della pianta ospite, mentre, per mezzo degli *austorii* che si originano nei punti di contatto, ne succhia gli umori nutritivi. Or bene,

mi è stato possibile rilevare che, quando il colletto della leguminosa è collocato ad una debole profondità, quel tale rigonfiamento — che costituisce la base del cespo di steli dell'*Orobanche* — investe completamente, o quasi, il fittone e le radici secondarie, così che presto l'intera pianta di fava si dissecca, o vegeta stentatamente e difficilmente riesce a metter fuori i legumi. Allorchè invece il colletto della fava trovasi ad una conveniente profondità (15 a 20 cm.) la parte sotterranea degli steli di *Orobanche* — a prescindere, come dicevo, da un possibile ritardo o arresto di germinazione, come anche dal fatto che tali organi si esauriscono e muoiono, forse, prima di arrivare in contatto colla leguminosa — quand'anche raggiungano la radice ospite e arrivino a fissarvisi, ciò non accade che troppo tardi; cosicchè, pure producendosi il caratteristico *rigonfiamento*, ne vengono attaccate le sole piccole radici secondarie e la base del colletto, mentre rimangono liberi la metà o i due terzi inferiori del fittone, quanto basta cioè ad assicurare la vita della pianta e a permetterle di fiorire e di fruttificare.

Da queste considerazioni scaturisce la opportunità di anticipare, come fu detto, più che sia possibile la semina delle leguminose da seme, nelle zone infestate dall'*Orobanche*.

Voglio accennare, da ultimo, ad una plausibile spiegazione del fatto per cui, anche nell'appezzamento dove la favetta venne seminata ad una profondità di 18-22 cm. è apparso qualche *raro cespo* di *Orobanche*. È agevole comprendere, come i solchi di semina fatti con l'aratro non possano avere con matematica precisione la stessa profondità in tutta la loro lunghezza: la *presenza di sassi*, *di radici* e tutti gli altri ostacoli che producono il sollevamento della punta del vomere, rendono poco profondo il solco; ed in quel punto si ritorna, evidentemente nelle stesse condizioni che si hanno con la semina superficiale.

Ho potuto notare, in fatti, che le rarissime piante colpite nei due appezzamenti a semina profonda, si staccavano facilmente dal suolo e presentavano un *corto fittone* circondato dal *rigonfiamento* del parassita; ciò che provava che *esse eransi originate da semi deposti a poca profondità*. Le piante invece che, pur essendo attaccate, avevano potuto fiorire e maturare i legumi, erano quelle che si mostravano più saldamente fissate al terreno, che avevano un *fittone discretamente lungo e solo in parte* (la basilare) *investito dal rigonfiamento dell'Orobanche*.

* * *

Risulta da quanto precede, che il metodo da me proposto, se non riuscirà ad impedire in ogni caso e in modo assoluto la comparsa del-

l'*Orobanche*, potrà raggiungere uno scopo pratico di non poca utilità, qual'è quello di attenuare grandemente i danni fin qui deplorati, limitando la comparsa del parassita a pochi cespi sparsi qua e là per i campi di leguminose, e propriamente nei punti dove la semina venga fatta irregolarmente, dove i semi, per cause accidentali, vengano collocati a poca profondità.

Giorni or sono, conversando col sig. Santolamazza e chiedendogli se fosse fermamente convinto della utilità della semina profonda da lui sperimentata per cinque anni di seguito, egli mi assicurò che d'ora innanzi non coltiverà mai più favetta con l'antico sistema, ma adotterà in tutti i suoi poderi la *semina profonda*, e lo stesso faranno i suoi coloni. Dopo ciò, mi sarà lecito augurarmi che numerosi altri agricoltori, ripetendo le prove con le norme qui suggerite, possano al più presto acquistare una fiducia non inferiore a quella esternata dal mio caro amico e collaboratore sulla bontà del metodo proposto ed applicarlo largamente a loro vantaggio.

Tivoli, Luglio 1907. GIUSEPPE LOTRIONTE

Per le prossime adunanze bacologiche

L'ACQUISTO COLLETTIVO DEL SEME BACHI

Ill.mo Sig. Direttore del periodico « Il Coltivatore »
di Casale Monf.

Sarà certo abusare della di Lei cortese ospitalità il voler ritornare sopra l'argomento della *compera collettiva del seme-bachi;* ma, dopo quanto in proposito è stato pubblicato dal Dr. Rota nel n. 35 del di Lei pregiato periodico, credo necessarie alcune delucidazioni, che, se per amore di brevità non avessi creduto di omettere nel mio articolo del 28 luglio, forse avrebbero evitato le asserzioni del Dr. Rota nei riguardi del commercio delle uova del baco da seta.

E reputo tali delucidazioni di una certa importanza, inquantochè alle pubbliche *conferenze-dibattito*, che fra poco saranno tenute dalla R. Commissione d'inchiesta sulle condizioni delle industrie bacologica e serica, l'attenzione dei bachicultori sarà anche richiamata sopra il n. 10 del quistionario della Commissione, il quale dice: « non sarebbe utile controllare, come si fa da altri stati, il seme bachi che si im-

porta dall'estero? »; ed a cui il sottoscritto ha così risposto (1): « Il controllo del seme-bachi dovrebbe certo maggiormente diffondersi anche in Italia e dovrebbe farsi non solo per quello che si importa dall'estero, ma anche per il seme bachi confezionato da noi.

« Senza bisogno di attenersi a quanto fanno gli altri Stati — tra i quali la Bulgaria merita d'essere citata ad esempio, avendo essa saputo organizzare ottimamente l'importazione ed il controllo del seme-bachi (vedi Allegato n. 8: Relazione — gruppo 63 — della Giuria internazionale dell'Esposizione di Milano 1906), basterebbe che il controllo fosse affidato ai nostri Osservatori bacologici governativi, i quali dovrebbero intervenire specialmente nei casi di contestazione, pronunciandosi inappellabilmente *almeno intorno ai danni derivati dallo aver avuto, sia seme-bachi non cellulare, sia seme-bachi di razza differente da quella richiesta.* (Vedi Allegato n. 2: « Il commercio del seme-bachi »).

Stando invece a quanto dice il D.r Rota, il controllo del seme-bachi non avrebbe da noi alcuna importanza: egli ritiene infatti che « debbano considerarsi veramente come eccezioni gli insuccessi di allevamento realmente attribuiti alla qualità cattiva del seme », e che perciò problemi « ben più urgenti e colossali » abbiano distolto i consorzi agrari dall'acquisto in comune del seme-bachi.

Nella pubblicazione « Il commercio del seme-bachi » (2) ho già reso note alcune delle più comuni frodi che si commettono nella vendita delle uova del baco; non starò quindi a ripetermi e mi limiterò ad aggiungere un fatto, forse ancora nuovo per parecchi bachicultori. Alcuni confezionatori (anche accreditati) di seme-bachi durante la selezione microscopica, quando trovansi davanti a partite di celle che dai primari esami risultano con una debole percentuale d'infezione corpuscolosa, il più delle volte giudicano buona cosa di risparmiare le forti spese di selezione; e mettono così in commercio un seme confezionato cellularmente, ma non esaminato individualmente e che perciò in sostanza per nulla differisce da quello industriale. A seconda poi del grado d'infezione corpuscolosa, viene elevato di qualche grammo il peso delle oncie di seme, pensando essi in tal modo di controbilanciare i danni inevitabili della pebrina esistente, per il fatto che i bachi nati da uova

(1) Dr. Umberto Zanoni: « Interrogatori sulle condizioni delle industrie della seta e sui mezzi adatti a promuoverne lo sviluppo e l'organizzazione ». — Udine, tip. G. Seitz, 1907.

(2) *Dr. Umberto Zanoni:* « Il commercio del seme-bachi », Udine - Tipografia G. Seitz, 1905.

deposte da farfalle corpuscolose sono destinati a perire durante l'allevamento, mentre gli altri, anche che contraggono per contagio la pebrina (e vengano in tal modo ad acquistare una maggiore predisposizione per le altre malattie: flacidezza, macilenza, ecc.), possono tuttavia arrivare alla filatura del bozzolo. Saremo fortunati adunque se il grado d' infezione corpuscolosa sarà molto basso!

Io desidererei che durante la terza e la quarta muta e quando, sia pure nelle coltivazioni meglio condotte, si presentano bachi rachitici, piccoli, con macchiette nere, zampine e cornetto abbrustoliti, ordinariamente confusi con la macilenza e perciò chiamati: *gattine, remondur,* ecc. » (ed ai quali di solito si dà poca importanza); io vorrei, dico, che il D.r Rota, come già da parecchi anni fa il sottoscritto, volesse compiacersi di sottoporre quei bachi al microscopio! Vedrebbe quanti campi di corpuscoli! e certo le sue rosee previsioni cambierebbero, ed egli si accorgerebbe che la spietata concorrenza che ha invaso anche il commercio del seme-bachi, e che viene tutti i giorni maggiormente rincrudita da ogni sorta di venditori ambulanti, fa credere buona cosa a parecchi produttori di seme di non eseguire sempre la selezione microscopica nemmeno ad un solo controllo!

Non parliamo poi della tanto decantata selezione fisiologica che tutti i confezionatori vantano di adottare; e pensiamo solo all' imbarazzo in cui di sovente trovasi l'agricoltore, quando deve fare la scelta della razza o dell' incrocio da allevare. Si è davanti ad un vero labirinto di nomi latini, greci, coreani, giapponesi, chinesi, che in generale si vuole che rappresentino altrettante specialità delle numerose Case confezionatrici, ma che in realtà molte volte nulla di ben definito lasciano comprendere di cosa si tratti.

In tal modo il bachicultore spesse volte non sa più a che santo votarsi; un anno da un dato incrocio, da una data razza ottiene buoni risultati; l'anno dopo dalla stessa razza, dallo stesso incrocio (così gli fu assicurato dalla casa fornitrice del seme) sebbene l'allevamento sia proceduto nelle stesse condizioni dell'anno precedente, ottiene un prodotto irrisorio, oppure un bozzolo che viene venduto a perdita, poichè non corrisponde alla qualità richiesta e già contrattata col filandiere.

Tutti sappiamo che le fallanze che si verificano negli allevamenti trovano la loro causa molte volte nella imperizia dell'allevatore od altrove e non nel seme; ma ciò non toglie, e mi preme riaffermarlo, che « il seme bachi è tra le sostanze prime necessarie all'agricoltore la più delicata nel suo commercio, quella che più facilmente si presta alle frodi degli speculatori disonesti, che pur troppo abbondano anche in questo

campo. Ed appunto perchè si tratta di una sostanza che presenta la massima difficoltà nella verifica delle sue qualità, vediamo che in generale di essa non si occupano le associazioni agrarie, *la cui prima funzione è stata ovunque quella di tutelare gli interessi degli agricoltori colla compera collettiva delle varie sostanze di uso agricolo* ».

Così mentre ogni ramo di commercio agricolo è andato sempre più progredendo per quanto riguarda il controllo della genuinità ed il basso prezzo d'acquisto delle merci, quello del seme-bachi è rimasto quasi invariato e permette ai venditori di essere gli unici che in realtà comandano sul mercato, e molto di sovente a danno dei compratori.

Non entrerò a considerare quali sieno le difficoltà che si riscontrano nel controllo del seme-bachi, e quali garanzie già attualmente si dovrebbero pretendere e controllare negli acquisti specialmente collettivi del seme-bachi e pur ricorrendo alle più accreditate Case confezionatrici, essendo ciò diffusamente trattato nella già citata pubblicazione « Il commercio del seme-bachi » ; però, prima di finire, credo buona cosa di ricordare al Dr. Rota che quanto ebbi a scrivere nel num. 30 di questo periodico per l'acquisto collettivo del seme-bachi (e che secondo il Dr. Rota non corrisponde del tutto a realtà) troverebbe una nuova dimostrazione di verità, se volessimo considerare il rapporto che passa tra il costo di produzione del seme-bachi cellulare ed il prezzo ordinario di vendita di esso. E per questo voglia il Dr. Rota consultare quanto ebbi a pubblicare nel n. 42 del 15 ottobre 1905 del periodico « L'Amico del Contadino », desiderando ora limitarmi a riportare che: « il forte distacco tra il prezzo di costo (5-6 lire) e quello di vendita (10-12 lire) del seme-bachi *cellulare* è la migliore ed una nuova conferma che trattasi di un commercio, il quale — presentando alcune difficoltà (non insormontabili) per essere compreso fra quelli che sono organizzati collettivamente per la provvista delle materie utili allo esercizio dell'agricoltura — lascia che la cifra originaria di costo vada *arrotondandosi* più di quanto l'alta missione moralizzatrice delle associazioni agrarie permette che avvenga sul mercato delle altre sostanze d'uso agricolo.

Coi più sentiti ringraziamenti, voglia gradire, egregio Sig. Direttore, i sensi del più distinto rispetto.

Osservatorio Bacologico Governativo.
Cattedra Ambulante di Agricoltura.

Gallarate, 12-9-1907.

Suo D.mo
U. Zanoni.

Libri nuovi

Prof. E. Tosi — *Relazione sulla visita alle latterie di Auronzo.* — Pieve di Cadore, tip. Tiziano, 1907.

Il nostro egregio collaboratore prof. Tosi fu incaricato dal Comizio agrario di Auronzo di visitare le latterie sociali del distretto omonimo, concorrenti ai premii stabiliti nella gara bandita dal detto Comizio. La relazione, ordinata a guisa di sintesi di tutte le cose vedute, costituisce una raccolta preziosa di consigli per le latterie sociali.

E. Quajat — *Influenza delle alte temperature sul seme bachi.* — Torino, V. Bona tip. 1907.

È un rapporto presentato alla R. Accademia d'agricoltura di Torino dal competentissimo vice direttore della R. Stazione bacologica di Padova. L'argomento è interessante, capitando sovente nella state che il seme, per inavvertenza del personale, rimanga esposto per qualche tempo ai raggi solari, o che venga *scottato* nella stufa. L'autore riferisce sulle numerose esperienze da lui istituite in proposito, e riassume in fine dell'opuscolo le conclusioni circa la resistenza varia delle varie razze di seme bachi a diverse temperature.

Syndicat de l'Union des marchands de soie de Lyon. — *Statistique de la production de la soie en France et à l'étranger — Récolte de 1906.* — Lyon: Imp. A. Rey & C. 1907.

É la solita accurata relazione statistica che il Sindacato pubblica ormai da 36 anni, divisa in tre parti: Europa occidentale — Levante ed Asia Centrale — Estremo Oriente.

V. Pulinckr-Eeman — *Manuel complet d'aviculture* (2me edition) fr. 2,50.

È l'opera d'un distinto allevatore di polli; essa enuncia i metodi praticati nei diversi paesi per la produzione delle uova e della carne. L'A. descrive, senza dichiararsene partigiano, il pollaio all'aria libera « free exposure system » degli americani. Il libro termina con un capitolo sulle malattie ed un altro sul commercio della polleria.

I. Gobischek — *Obstbau und Landwirtschaft.* — Prezzo 3 corone, presso l'ufficio « Moldavia » a Budweis.

In questo libro si dimostra innanzitutto il posto importante che la frutticoltura dovrebbe rappresentare nell'economia agraria e si danno poi notizie e consigli importanti ai frutticultori. Il libro è riccamente illustrato

Dott. Luigi Quaresima — *Ricerche sulle condizioni economico-agricole dell'agro beneventano.* — Jesi, tip. Cooperativa, 1907.

È una buona monografia agricola della provincia di Benevento. Le cause della crisi vi sono studiate con acutezza ed imparzialità; l'autore consiglia e propugna caldamente la diffusione della mezzadria E. O.

Briciole.

Un anno al negoziante e un anno alla cantina sociale??

Sì: sarebbe comodo vender l'uva al negoziante quando questi la paga cara e rifugiarsi poi alla cantina sociale quando, in causa dell'abbondanza, il negoziante offre prezzi, vili o ... non offre nulla!

Ma non si può.

Così, l'anno scorso i viticultori *furbi* ridevano sulla faccia dei cooperatori e dei promotori delle cantine sociali. Diamine! Il negoziante pagava bene e pareva dunque ridicolo ammattire tra i vincoli ed i congegni dell'ente cooperativo.

Quest'anno le cose corrono diversamente. Con quest'abbondanza d'uva e colla difficoltà di riporla, fortunati quelli che hanno creduto in tempo alla cantina sociale.

Costoro sono in condizione di non dover cedere il bel raccolto di quest'anno ai prezzi più vili che abbia mai segnato il mercato.

E così oggi i cooperatori possono allietarsi d'avere tenuta fede alla cooperazione; gli altri, i furbi, si pentiranno forse d'aver riso troppo presto.

∞

Per la bachicoltura nel mezzogiorno.

Nel decreto ministeriale 6 aprile 1906 pel « concorso per l'impianto di gelseti nell'Italia meridionale » si legge che la premiazione dovrà aver luogo, per le categorie II e III, nell'anno 1907.

Siamo in ottobre e non sappiamo se sia stata nominata la commissione *ad hoc*. Che si fa? Non si aspetterà certo che tutta la foglia sia caduta. Non vorremmo che ci fossimo già raffreddati nell'iniziativa presa per far ritornare alle provincie meridionali d'Italia l'avita ricchezza bacologica e sericola.

A chi dubita dell'opportunità di diffonder di più in Italia gelsi e bachi risponderemo con queste cifre:

Seta prodotta in Italia nel 1906 con bozzoli italiani Cg. 4.745.000
» » » » » importati » 1.302.000

C'è dunque ancor del margine!

∞

Concimi cari. Attenti alle frodi!

Non siamo lontani dal prezzo di 50 centesimi l'unità d'anidride fosforica nei perfosfati. E per piccole partite andiamo più in là. Un quintale di superfosfato a 14-16 0[0 costa sulle 7,50 lire, e cioè una lira e mezza di più al quintale di quanto si pagava l'anno scorso in principio di campagna.

E i concimi azotati son pure carissimi.

Attenti alle frodi! Ci vien raccontato che nell'anno scorso venne venduta una discreta quantità di *cenere del Vesuvio* sotto il nome di *scorie Thomas*. Ma occorre proprio dire ancora che anche per le scorie non si debbon far contratti se non in base all'analisi e al prezzo unitario?

Ripetiamolo dunque. *Per le scorie* si deve esigere: 1° l'indicazione analitica dell'anidride fosforica totale; 2° la percentuale dell'anidride fosforica totale solubile nel reattivo di Wagner; 3° l'indicazione della finezza al vaglio Kahl.

E pei superfosfati: 1° il titolo in anidride fosforica, come sopra; 2° la garanzia che quest'anidride è solubile nell'acqua e citrato ammonico, e per almeno 4[5 solubile nell'acqua.

∞

Ma non c'è una legge sul commercio dei concimi?

Sì, c'è... in preparazione.

La commissione nominata dalla Camera dei deputati la sta studiandio da tempo quasi immemorabile, e a quest'ora anzi sappiamo che già il relatore fu autorizzato a presentare la sua relazione.

Non è dunque fra le cose più improbabili che la Camera si occupi in un non lontano avvenire della discussione di questa legge, che è — come saprete — fatica particolare dell'illustre Giglioli.

Nel principio del mese scorso il Congresso degli agricoltori italiani a Mondovì sollecitava col suo voto tale discussione.

Però, a dire tutto e schietto il nostro pensiero, noi attendiamo la nuova legge con molta indifferenza. E ci chiediamo se essa non sarà forse semplicemente una vessazione di più!

Troppo gli agricoltori nostri si attendono dalle leggi e troppo poco chiedono alla propria iniziativa, alla propria energia, al proprio sapere.

Che volete che importi della futura legge, alle migliaia di agricoltori uniti nei consorzii e che acquistano i concimi per mezzo del loro sindacato d'acquisto? Essi si son da tempo garantiti contro le frodi e contro gli eccessivi guadagni degli intermediarii. Hanno anzi soppresso l'intermediario.

Or nulla essi attendono dal Governo e nulla chiedono. Tra questi e gli altri i quali, refrattarii alla grande voce materna della cooperazione, s'attendono aiuto e salvezza solo dalla legge, le nostre simpatie son pei primi.

∞

Vinaccie ottenute per esaurimento.

Più volte si è parlato della utilizzazione come foraggio delle vinaccie distillate o non. Ma da qualche anno si va diffondendo un altro sistema di sfruttamento della vinaccia, quello cioè per spostamento od esaurimento.

Come utilizzare queste vinaccie ad uso di foraggio?

Evidentemente, trattandosi di vinaccie ripetutamente traversate dall'acqua, esse non saranno molto serbevoli. Bisognerà dunque bensì am-

massarle e comprimerle fortemente in barili, tini o vasche, ma bisognerà pure badare a consumarle presto. Il sale si sparga strato per strato nella proporzione del 3 0[0 e anche un po' più se si tratta di vacche da latte. Il foraggio sarà così più conservabile e più appetito.

Müntz riferisce che 48.583 kg. di vinaccie esaurite servirono ad alimentare nell'inverno del 1883 un gregge di pecore di 200 capi. Alla vinaccia, però, veniva mescolata una piccola quantità di fieno d'erba medica.

∞

La siccità nel frutteto nel mezzogiorno.

Problema davvero grave — così ne scrive il nostro Mancini — il quale conta ormai quasi quattro lustri di lotta per far attecchire la frutticoltura razionale nel mezzogiorno.

La siccità è senza dubbio il massimo nemico di ogni progresso agrario nel mezzodì. Anche i famosi « alberi » consigliati già dal Ridolfi e da Papà Ottavi, nel mezzogiorno, soffrono la secca.

E come!

Che volete? Quando in certi, in molti luoghi si sta normalmente quattro e straordinariamente, come quest'anno, sei e financo otto mesi senza una goccia d'acqua dal cielo, è miracolo se le stesse piante arboree non periscano come periscono quelle erbacee.

Se non periscono però ne soffrono assai e ne soffre sopratutto la loro produzione. Ne soffrono non solo le piante da frutto ma la stessa vite e financo l'ulivo.

Rimedii?

Si fa presto a dire, di rimedii veramente efficaci non c'è che l'irrigazione... dove è possibile, e lo è purtroppo in tanto pochi luoghi!

L'irrigazione nel frutteto fa veramente miracoli nel meridionale, ma ci vuole acqua abbondante e corrente, altrimenti il rimedio è peggiore del male.

A prescindere da questo mezzo sovrano, di cui ben pochi fortunati possono disporre, gli altri non sono che espedienti, e li accenniamo nella *Briciola* che segue.

∞

Che cosa si può fare?

Ecco per sommi capi:

a) Lo scasso profondo. Questo è veramente un mezzo eroico, ma di durata limitata. Il nostro esempio ci dimostra che a seconda della compattezza del terreno lo scasso va rinnovato, s'intende per intero, rispettando il meglio possibile le radici, ogni 7-8 e al massimo dieci anni.

b) Il piantamento non eccessivamente superficiale che è consigliabile invece nel Nord.

c) Il *drenaggio*, almeno limitato al piede delle piante.

d) La potatura rigorosa, severa, annuale.

e) La concimazione autunnale con materiale grosso, coibente e ricco da sotterrarsi ai piedi delle piante.

f) Il sovescio primaverile di leguminose e di altre piante acquose ed ingrassanti.

g) La difesa dalle malerbe, specie la gramigna.

h) Le ripetute zappature durante l'estate.

k) Il dirado delle frutta, particolarmente le scadenti, durante l'autunno.

∞

Ulivi caldafreddati. Cascola precoce. Come impedirla?

Il fenomeno della cosidetta *caldafredda* o *arrabbiaticcio* è uno di quei fenomeni reali che, pur non prestandosi a chiare spiegazioni, producono tuttavia effetti più o meno dannosi.

Questo fenomeno si verifica particolarmente nell'oliveto quando intervenga una pioggia torrenziale in estate, insufficiente a saturare la terra e le piante. Allora cosa avviene?

Avviene che il terreno infuocato ribolle quasi allo stesso modo come bolle la calcina quando vi si gitta dell'acqua, e questa vampa di fuoco comunicandosi dalle radici ai rami determina una forte e rapida caduta del frutto tuttora incompleto (*cascola*).

Il fatto è indiscutibile, benchè non facilmente spiegabile.

C'è un rimedio, ben inteso preventivo?

Il nostro Mancini osservò gli scorsi giorni che alcuni olivi che avevano avuto un buon *sovescio* di favetta in maggio non subirono i danni della *caldafredda*, mentre i vicini *non sovesciati* n'ebbero dei gravissimi.

Il caso si spiega. Il *sovescio* è un grande antidoto contro la siccità e contro il riscaldamento del suolo, condizione essenziale perchè si verifichi il triste fenomeno.

Se il sovescio agli olivi non avesse altri vantaggi — eppure ne ha tanti — non basterebbe questo a consigliarlo?

Rivista della stampa italiana ed estera

Norme per chi spedisce uva da tavola.

Essendo sorte alcune contestazioni all'entrata della nostra uva da tavola in Germania, il ministero del commercio ha pubblicato le seguenti norme per gli speditori:

Coloro che usano fare le spedizioni di uva in ceste senza coperchio,

dovranno coprirle con tela d'imballaggio cucita con spago; nel caso, invece, che a tale scopo adoperino carta, questa dovrà essere di qualità buona e messa in due doppî intorno, lasciando margini sufficienti per poter coprire la parte superiore, fermando poi il tutto in modo sicuro, oltre che con un foglio di carta compatta e solida, con stecche di legno e spago disposte in modo da assicurare realmente le condizioni del contenuto.

Le cassette fuori dovrebbero avere una carta piuttosto solida all'interno in corrispondenza coi fori della cassa, anzichè forata come alcuni praticano. Le gabbie di legno dovrebbero per lo meno essere rivestite internamente con carta molto resistente e possibilmente doppia.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ A Roma, per cura della Società nazionale degli olivicultori (27, Via della Panetteria) avrà luogo nel maggio 1908 una Esposizione nazionale d'**olii d'oliva** ed internazionale di macchine olearie, e di **imballaggi** per prodotti agricoli. Chiedere programma e regolamento alla Sede della Società o presso le Camere di commercio o le Cattedre ambulanti.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ *Grégoire ed Hendrick* hanno fatto nuove esperienze sul **crud d'ammoniaca,** con risultati, sulla *bietola da zucchero*, affatto negativi. Concludono che l'agricoltore deve esser molto prudente circa questo concime e astenersi da entusiasmi che, per ora almeno, sarebbero affatto ingiustificati. L'azoto del *crud* è lungi dal valere una lira l'unità come certi autori pretendono. Si può provvisoriamente fissare tale valore a un terzo di quello dell'azoto del nitrato di soda (*Ann. de Gembloux*).

Colture speciali.

⁂ *S. Ponturo*, agricoltore a S. Placido Calonerò, scrive al *Giorn. d'agricoltura mer.* richiamando l'attenzione dei siciliani sulla opportunità di dare maggiore estensione alla **coltura del pistacchio** che afferma essere una delle più rimuneratrici, dopochè il commercio del pistacchio ha assunto importanza sempre maggiore nella fabbricazione dei dolci e gelati. Dà in seguito norme e consigli per l'innesto e per la coltura dell'albero.

⁂ *Truelle* descrive il modo con cui gli inglesi **conservano la frutta** mediante la **formaldeide.** Fatte le riduzioni delle misure inglesi a misure italiane, risulta che 43 litri d'acqua piovana sono addizionati con litri 1,074 di soluzione di formaldeide al 40 0[0, mescolando. Le mele e le altre frutta si pongono entro un sacco o entro una rete a larghe maglie e così si immergono nella soluzione per 10 minuti. Poi si pongono sulla paglia ad asciugare. Non è necessario trattare con acqua le mele così trattate, quando esse siano destinate alla conservazione (*Boll. Ass. friul.*).

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. *P. Rubay* dopo avere premesso che le iniezioni di **tubercolina** nel **bestiame** non sempre dan la reazione voluta e che il controllo non è così efficace come si richiede, per riconoscere un animale **tubercoloso** propone la *oftalmo-reazione* del dott. Calmette e di Wolff Eisner come sicura. Consiste nel far cadere nella congiuntiva dell'occhio una goccia di tubercolina molto diluita. Se l'animale è tubercoloso, l'occhio comincia a lacrimare, la congiuntiva si congestiona e si forma in esso un deposito muco-purulento e fibrinoso. Nulla di ciò si produce nei soggetti sani. (*Ann. dé méd. vétér.*).

Questioni diverse.

*** Si parla di **sacchi di carta** pel trasporto dei **concimi**, mentre in America si utilizzano pel trasporto dei cementi. Costano 10 a 15 cent. e durano per un solo viaggio. Per questa fabbricazione gli americani impiegano della pasta di canape di Manilla, addizionata col 30 0[0 di cellulosa non imbianchita. La carta si compone di due, tre ed anche di quattro strati incrociati, offrendo così il vantaggio di evitare i buchi e di fornire a peso eguale, maggiore spessore e migliore elasticità della carta a un solo strato. Con uno strato che dia una carta pesante 150 grammi per metro quadrato, si eviterebbero lo stesso i buchi, ma sembra che si otterrebbe un prodotto duro e fragile. (*Boll. Soc. agr.*).

*** Dalla statistica raccolta del prof. E. Fileni per cura dell'associazione delle **cattedre ambulanti** di **agricoltura** risulta che al giugno di quest'anno si avevano **in Italia** 160 di simili benefiche istituzioni (di cui 97 centrali 53 sezioni, 10 cattedre speciali). In complesso queste cattedre costano ai vari enti L. 1.106.330 annue di cui 384.240 allo Stato e 386.875 alle provincie. Le provincie nelle quali in ragione di popolazione più si spende per l'insegnamento agrario ambulante sono Parma (131.71 per 1000 abitanti) Potenza (L. 117,78) Sondrio (L. 113,76).

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

La vinaccia al bestiame *(risposta al sig. N. B. di Ortona a mare).* — Ella ci dice che le locali distillerie pagano le vinaccie una lira al quintale e vorrebbe perciò, utilizzare le sue vinaccie come foraggio. Certo che conviene di più. Noi, invece, in Monferrato vendiamo la vinaccia, poichè le distillerie o i gruppi di distillerie, facendosi concorrenza tra di loro, le pagano bene. Il bestiame mangia più volentieri le vinaccie non distillate, ma Ella che ha vacche da latte farà bene a preferire le vinaccie dopo la distillazione. Queste ultime, opportunamente salate, costituiscono ancora un buon alimento, ma bisogna consumarle presto. Infatti la loro conservazione è piuttosto difficile: anche quando sono bene infossate, talvolta prendono un po' di muffa. Un buon metodo sarebbe di conservarle nei silò mescolate con polpa e succo di barbabietole, o con rape, carote, ecc. tagliuzzate. Il Cornevin dà questi due esempi di razione per bovini: *a)* vinaccia 8 kg.; pule di cereali 2 kg.; fieno di medica 12 kg.; *b)* vinaccia kg. 15; foglie di gelso kg. 7; queste sono razioni cosìdette di mantenimento. Per chi, poi, ha animali all'ingrasso, lo stesso autore consiglia queste due formole di razioni: *a)* vinaccia 3 kg; panello di lino kg. 1; crusca kg. 0,50; miscela di veccia e orzo in stelo con granelli kg. 12: *b)* vinaccia digraspata 6 kg.; panello di cotone kg. 1,20; medica secca kg. 8; granella di mais 1 kg. In genere pei bovini si consiglia di dare da 5 a 8 kg. di vinaccia alternata con fieno a volontà.

Consigliatemi un buon distributore di concimi *(risp. al sig. P. di S. Pietro V.).* In genere da noi i distributori di concimi, provati specialmente nel Veneto, non hanno dato risultati tali da consigliarne la diffusione. Ad ogni modo fra i meglio quotati abbiamo il *Westphalia*, in cui l'organo distributore è formato da una catena senza fine, spostantesi perpendicolarmente all'avanzarsi della macchina. di fabbrica tedesca. Altra buona, di fabbrica belga, è il distributore Raze, molto consigliato per la coltura media pel moderato sforzo di trazione della macchina e per la sua grande larghezza di distribuzione. La distribuzione del concime si fa sotto l'azione della forza centrifuga. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . L. 25,50 a 26 —
Ghirca Nicolajeff . » 22 — » 22,25
Azima Nicolajeff . » 22 — » 22,25
Berdiansca . » 22 — » 22,50
Grani duri: Taganrog » 21,50 » 21,75
Sardegna . » 27,50 » 28 —
Granoni: Alta Italia . » 16,25 » 16,50
Napoli . » 16,50 » 16,75
Avena: Nazionale . » 20,50 » 20,75
Estera (oro) . » 14,75 » 15 —
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 24 — » 24,25
Ceci cottura . » 23,50 » 24 —
» macina . » 23 — » 23,50
Fave e favini . » 16,75 » 17 —
Lupini . » 12,25 » — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti.

Alessandria.

Frumento . L. 24 — a 25 —
Meliga . » 15 — » 16 —
Avena . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 30,25 a 31 —
Risone bertone . » 21,75 » 23 —
» nostrano . » 20,50 » 21,50
Frumento mercantile » 23,75 » 24 —
Segale . » 16,50 » 17,50
Meliga . » 14,50 » 15,50
Avena . » 19 — » 20 —

Novara.

Frumento . L. 23 — a 23,25
Riso nostrano a sacco » 34 — » 37 —
» giapponese . » 28 — » 29 —
Granoturco . » 15 — » 16 —

Torino.

Frumenti piem. . L. 23,75 a 24,50
» esteri . » 29,50 » 30 —
Frumentone . » 14 — » 15,75

Brescia.

Frumento . L. 22,25 a 23 —
Frumentone alla soma » 15,50 » 16 —
Avena . » 19,50 » 20,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 22,75 a 24,75
» veneto e mant. » 24,90 » 25,40
» estero . » 31,50 » 32,50
Risi: Ostiglia 1.o . » 37 — » 39 —
» » 2.o . » 34 — » 35,50
» mercantile . » 33,50 » 34,50
» scadente . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31,50
» » 2.o . » 29 — » 30 —
Risetto . » 24,50 » 26 —
Mezza grana . » 21 — » 23 —
Risina . » 17,50 » 20 —
Risone nostrano . » 20 — » 20,50
Granoturco nostrano . » 15,50 » 16 —
» veneto . » 17 — » 18 —
Avena nazionale . » 20 — » 20,50
» estera . » 20,75 » 21,25
Orzo nazionale . » 19 — » 20 —
Segale . » 18 — » 19 —
Miglio . » 20 — » 21 —

Tendenza del mercato: Sostegno nel grano, meliga ed avena.

Pavia.

Frumento . L. 22,50 a 23,75
Granoturco . » 14,50 » 16 —
Avena . » 18,75 » 19,75

Vicenza.

Frumento . L. 21 — a 21,50
Frumentone . » 15,50 » 16,50
Avena . » 20 — » 20,50

Treviso.

Frumento . L. 21 — a 21,25
Avena . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 22,90 a 23,10
» buono mercant. » 22,50 » 22,75
Frumentone pignoletto » 15,75 » 16 —
» gialloncino » 15 — » 15,60
Segala . » 17 — » 18 —
Avena . » 19 — » 20 —
Sorgo rosso . » 8 — » 8,25
Riso fino . » 40 — » 41 —
» nostrano . » 41 — » 42 —

Rovigo.

Frumento . L 23,25 a 23,90
Frumentone . » 15,25 » 16,25

Cremona.

Frumento . L. 23 — a 24 —
Granoturco . » 15 — » 16 —
Avena . » 18 — » 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 23,50 a 23,75

Frumentone . . . » 15 — » 15,25

Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —

Frumentone . . . » 14,25 » 15,25

Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50

Granoturco . . . » 15 - » 15,50

Avena . . . . » 22,50 » 23,50

Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 23,50 a 24,25

Granturco . . . » 15 — » 16 —

Fava marzuola . . » 18,50 » 19,25

» invernenga . . » 20,75 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L 23.75 a 24 —

Frumentone . . . » 16 — » 17 —

Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 24 — a 24,75

Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50

Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 23,25 a 23,50

Granturco . . . » 16,75 » 17 —

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50

Frumento rosso . . » 25 — » 25,50

Granoturco . . . » 17 — » 18,50

Segale . . . . » 18,25 » 19 —

Orzo . . . . » 24 — » 27 —

Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75

Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —

Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50

Granone . . . » 17,50 » 18 —

Fave . . . . » 21 — » 22 —

Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50

Avena . . . . » 21,50 » 22 —

Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a — —

» correnti . » 24 — » 26,75

Frumentoni . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 29,50 a 30 —

Maioriche . . . » 24,50 » 25 —

Bianchette . . . » 25,75 » 26 —

Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50

Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50

Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a 24,75

Orzo . . . . » 16 - » — —

Tendenza generale dei mercati: I frumenti si mantengono sostenuti.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75

Soriane . . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80

Vitelli . . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 68 a 83

» magri . . . » 50 » 67

Vacche grasse . . . » 56 » 72

» magre . . . » 32 » 55

Tori . . . . . » 55 » 70

Vitelli (p. v.) . . . » 55 » 110

Suini grassi (m.) . . » 140 » —

» magri (v.) . . » 120 » 125

Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —

Vitelli, id. . . . . » 98 » —

Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75

Vacche . . . . » 40 » 60

Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —

Vitelli . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155

Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Ribasso.

Foraggi, sementi e panelli

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —

Paglia . . . . » 4 — » 4,25

Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » — —
» cocco . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 10 — a 11 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 45

Genova.

Barletta . . . . L. 29 a 32
Gallipoli . . . . » 31 » 33

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 28 a 30
Vignale . . . . . » 28 » 30
Montemagno . . . . » 28 » 30
Moncalvo . . . . » 26 » 30
S. Salvatore . . . » 24 » 25

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 30 a 32
» andanti . . . . » 26 » 28

Astigiano.

Barbera . . . . L. 35 a 40
Comuni . . . . . » 28 » 32

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 32 a 38
» Barbera . . . » 38 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 30 » 32
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 110

Emilia.

Sorbara . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . L. 24 a 32
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 22,50 a 25,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi in ribasso.

Olii.

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Uve e mosti.

Mercati del 28-29-30 settembre.

Acqui, uvaggio . .	L. 10 —	a 18 —
Alba, dolcetti . .	» 1,17	» 1,47
Alessandria, uvaggio .	» 6,50	» 11 —
Asti, uvaggio . .	» 10 —	» 14 —
Arezzo, uva nera vigna	» 10 —	» 12 —
» bianca id. .	» 8 —	» 10 —
» nera ammost.	» 9 —	» 11 —
» bianca id. .	» 8 —	» 9 —
» nera p. q. amm.	» 8 —	» 10 —
» 2ª qualità .	» 6,50	» 7 —
» bianca 1ª qual.	» 7 —	» 8 —
» 2ª qualità .	» 6 —	» 6,50
Bari, mosti all'ettol. .	» 12 —	» 17,50
Barletta, uve bianc. q.le	» 8 —	» 12 —
Canale, uva da tavola	» 20 —	» 22,50
» uvaggi al q.le	» 13 —	» 15 —
Casale, uvaggio . .	» 8 —	» 12,50
Casteggio, fine di collina	» 12 —	» 14 —
» bastarde ½ collina	» 15 —	» 18 —
» nostr. di pianura .	» 12 —	» 13,50
» bianche in genere	» 10 —	» 13 —
Chieri, freisa . .	» 11 —	» 12 —
Milano, Oltrepò e Piacent.	» 16 —	» 20 —
» Piemontesi .	» 14 —	» 18 —
» Mantovane, Modenesi e Romagn.	» 13 —	» 17 —
» Pugliesi diverse	» 18 —	» 24 —
» Abruzzi . .	» 22 —	» 24 —
Nizza Monf., moscato .	» 22,50	» 25 —
» » uvaggio .	» 11 —	» 16,50
Parma, rossa mercant.	» 8 —	» 11 —
» » fina .	» 11,25	» 16 —
» bianca mercant	» 8 —	» 10 —
» » fina .	» 10,50	» 15 —
Reggio Emilia, nera .	» 9,50	» 12 —
S. Stefano Belbo, mosc.	» 23 —	» 25 —
» dolcetti	» 13 —	» 15,50
Torino, uvaggio . .	» 21 —	» 25 —
Tortona, nera collina .	» 8 —	» 10,50
» » pianura	» 7,50	» 9,50
» bianca . .	» 9 —	» 11,50
Viadana, uva . .	» 11 —	» 14 —

Mercati del 1-2 ottobre.

Acqui, uvaggio . .	L 10 —	a 17,50
Alessandria, uvaggio .	» 7,50	» 10 —
Arezzo, uva nera . .	» 10 —	» 12 —
» » bianca .	» 8 —	» 10 —
» » n. ammost.	» 9 —	» 11 —
» » b. »	» 8 —	» 9 —
» » n. 1ª q. am.	» 8 —	» 10 —
» » » 2ª » »	» 6,50	» 7 —
» » b. 1ª » »	» 7 —	» 8 —
» » » 2ª » »	» 6 —	» 6,50
Asti, uvaggio . .	» 10,50	» 15,50
» barbera . .	» 13 —	» 17,50
Borgonovo, uva r. fina .	L. 15 —	a 17 —
» » merc. .	» 12 —	» 14 —
» » b. fina .	» 12 —	» 14 —
» » » merc.	» 8 —	» 10 —
» » r. mensa	» 15 —	» 16 —
» » bianca .	» 16 —	» 17 —
Brescia, abruzzesi .	» 22 —	» 23 —
» modenesi .	» 15 —	» 16 —
Canale, uva tav. b. e n.	» 20 —	» 22,50
» uvaggi . .	» 13 —	» 15 —
Canelli, moscato . .	» 22,50	» 26 —
Casale Monf. . .	» 8,50	» 13 —
Carrù, dolcetto . .	» 10 —	» 14 —
Crescentino, uvaggio .	» 1,10	» 1,35
Castelsangiov. ross. fina	» 17 —	» 18 —
Id. Id. mercantile .	» 11 —	» 12 —
Id. bianca fina . .	» 14 —	» 15 —
Id. Id mercantile .	» 9 —	» 10 —
Id. rossa da mensa	» 18 —	» 19 —
Id. bianca . .	» 16 —	» 17 —
Ceccano (Roma), uva .	» 10 —	» 12 —
» » » fina	» 18 —	» 20 —
Ceva, dolcetti . .	» 9 —	» 11,50
Modena, uva di pianura:		
Sorbara . . .	» 16 —	» 18 —
Salamino, V. S. Croce	» 14 —	» 16 —
id. di 1.a qual.	» 11 —	» 12 —
id. di 2 a qual.	» 8 —	» 10 —
id. di vigna .	» 7 —	» 9 —
D'Oro . . .	» 10 —	» 12 —
id. bianca com. .	» 6 —	» 8 —
Uva del colle:		
Lambrusca . .	» 13 —	» 14 —
id. 1 a qual. .	» 11 —	» 12 —
id. 2.a qual. .	» 9 —	» 10 —
D'oro . . .	» 10 —	» 12 —
id. id. comune	» 8 —	» 9 —
Mondovì, dolcetti .	» 9 —	» 12 —
Nizza M., moscato .	» 20 —	» 27 —
» uvaggio .	» 10,50	» 17,50
» barbera .	» 15 —	» 2[illegible] —
Parma, rossa mercant.	» 8,50	» 11 —
» » fina .	» 11,50	» 15 —
» bianca mercant.	» 9,50	» — —
» » fina .	» 10,50	» 12,50
Pianello Val-Tidone:		
Uva rossa fina .	» 12,50	» 13,50
» » mercant. .	» 11,50	» 12,50
» bianca fina .	» 11,50	» 12,50
Reggio Emilia, uva n.	» 7,50	» 11,50
Rivergaro, uva r. fina	» 14 —	» 16 —
» id. r mercant.	» 12 —	» 14 —
» id. bianca fina	» 12 —	» 13 —
» id. b. mercant.	» 10 —	» 12 —
S. Damiano d'Asti, barb.	» 14 —	» 17 —
» uvaggio .	» 10 —	» 14 —
S. Stefano Belbo, mosc.	» 22,50	» 25 —
» dolcetti .	» 12,50	» 15 —
Spilimbergo, uve al q.le	» 14 —	» 19 —
Torino, uvaggio . .	» 19 —	» 24,50

Schiacciapomidoro

Sistema perfezionato sul tipo delle pigiatrici da uva, atte a separare i semi e le buccie. Costruzione accurata, robusta, solida.

Modello	Peso	Produzione per ora	Prezzo
1	Kg. 4 —	Kg. 30	L. 11
2	» 6,50	» 60	» 13
3	» 7,50	» 80	» 14
4	» 30 —	» 100	» 40
5	» 50 —	» 150	» 60

Dirigersi alla

Casa Agricola Fratelli OTTAVI

CASALMONFERRATO

o alla sua filiale in BARI.

Busta per osservazioni
botanico-agricole

Contiene: 1° una lente buonissima; 2° un bisturì; 3° un ago per dissociare; 4° una pinzetta a punte acute; 4° un paio di forbici a punte acute. Elegante corredo per ogni agricoltore istrutto. - Costa L. 5; franco di porto nel regno **L. 5,25.**

Presso **Casa OTTAVI** — *Casale.*

PICCOLE ETICHETTE

in zinco e lastra di vetro, 7 × 5 cm. — Servono per cantine — frutteti — giardini — ecc.

Lire 12 al cento

Casa OTTAVI — Casale

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . .	**L. 19 —**
» » » » **Parma** . . .	**» 23 —**
» **pesante, porta bauli, casse, ecc.** . .	**» 46 —**

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63.05.(45.113)

Anno 53° — Casale Monf., 13 Ottobre 1907 — Num. 41.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro — **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 41 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto "LE ULTIME LEGGI AGRARIE"

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio*. . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore„ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4.50
68. L. Vecchia — *La distillazione delle vinaccie, del vino, delle frutta* . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

O. Ottavi — *Viticoltura teorico-pratica* (2ª ediz. interamente rifatta) — Un volume di pagine 1180 con 450 incisioni e 8 tavole a colori . . L. 10,50
G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale » 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,60
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
G. Cusmano — *Botti di cemento e vetro* - Volume di 100 pag. con 26 fig. » 1 —
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,60
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

SOMMARIO.

La prossima adunanza fillosserica a Bologna

Sarà importante e forse decisiva per molti dei nostri Consorzi liberi, e pel modo col quale verrà interpretata ed applicata la nuova legge per i consorzii fillosserici, che attende oggi d'avere un regolamento. Perciò è desiderabile che il convegno riesca numeroso, più numeroso di quello preliminare tenuto a Mondovì: è necessario anzi che ci vengano tutti, e che i consorzii non si limitino a mandar l'adesione od a farsi rappresentare. Occorre che ogni rappresentante porti l'espressione diretta e sincera dei desiderii e dei bisogni dell'associazione cui appartiene.

Si suol far colpa ai rurali di non seguir mai il lavoro legislativo, tanto che essi s'accorgono e si lagnano delle nuove leggi solo al momento in cui queste vengon messe in applicazione. Ma anche i loro duci e maestri cascan sovente nello stesso errore: rimangon cioè indifferenti o inerti mentre le leggi sono in preparazione; inerti sino a tacere anche se vengono interrogati, e destansi poi

quando è tardi a disapprovare e a voler gli emendamenti. Ora ciò non è più tollerabile.

I consorzii per la difesa e per la ricostituzione, le associazioni, i comizii agrarii e le cattedre ambulanti che hanno dato vita ad enti cooperativi per l'impianto di vivai americani non manchino al convegno di Bologna. Ci vadano anche non ricevendone speciale invito. Poichè una lista completa di tali associazioni manca tuttora, ed il prof. Cavazza che si dà attorno per scovrirle tutte ed elencarle, forzando anche la modestia di quelle che lavorano nel silenzio e non fan parlare giornali, non è tuttavia certo, negli inviti che diramerà, di non lasciarne dietro qualcuna. A Mondovì erano rappresentate sedici associazioni; a Bologna, così ad occhio e croce, dovrebbe esservene almeno il doppio.

Nè all'amministrazione dell'agricoltura deve spiacere che, prima ancora che una commissione pel regolamento venga nominata ed inizii i suoi lavori, gli interessati esprimano il loro avviso ed offrano alla detta commissione, ad illustrazione ed interpretazione della legge, un lavoro che emana dai veri pratici della ricostituzione. Esso verterà, come è noto, sull'art. 7 che riconosce, in una legge pei consorzii obbligatorii, i consorzii liberi. Or chi non sa che tale riconoscimento non era contemplato nel testo primitivo della legge e che fu introdotto al momento della discussione di essa legge in Senato?

E' un ospite nuovo, piombato come un bolide in una famiglia dove non era aspettato... nè desiderato, che vi parla una lingua nuova, che porta il concetto della libertà in mezzo alle norme predisposte per obbligatorietà. Un moschettiere al convento! E' un articolo rivoluzionario. Potrà essere più o meno gradito ma non lo si può mandar via, e bisogna quindi acconciarsi a fargli posto e a viver con lui d'amore e d'accordo. Ecco perchè ci pare che il Governo debba salutare con favore il Convegno di Bologna ed accoglier di buon grado il contributo che dai suoi lavori gli verrà offerto. La miglior cosa anzi sarebbe che il Ministero d'agricoltura vi mandasse un paio dei suoi funzionarii. Ci si intenderebbe subito, e si eviterebbe di leticare più tardi. Non è vero, amico Danesi?

Fra i punti che più domandano d'esser chiariti v'ha senza dubbio quello del come debbansi organizzarsi i consorzii liberi per ottenere il riconoscimento legale. Poichè qui l'espressione della legge è evidentemente troppo generica (1). Dice l'art. 7, di cui si tratta: « Po-« tranno assumere le funzioni dei consorzii, le associa-« zioni, unioni o società cooperative regolarmente costi-« tuite, che dal ministero d'agricoltura, udito il parere « della commissione consultiva per la fillossera siano giu-« dicate in grado di sostituire l'opera dei consorzi stessi ». Or che vuol dire quel *regolarmente costituite?* Fervè su tal punto il dibattito al convegno preliminare di Mondovì, e le opinioni più disparate vi furono enunciate e difese, nè la conclusione che, un po' affrettatamente, fu presa fu certamente tale da lasciar pienamente soddisfatti e convinti coloro che la votarono. La troveranno i lettori più sotto; frattanto ci pare esatto ciò che nel bollettino dell'Associazione agraria friulana ne scrive il Coceani, che cioè la votazione rispecchia la diversità di vedute dei convenuti e la troppo affrettata convocazione dell'adunanza, trascurando la parte del programma dei consorzii che era forse la più importante.

Ma molti, e tutti delicati ed importanti, sono i punti da discutere. Son fra questi la sistemazione del personale, l'assegnazione o meno del personale dei consorzii liberi alla categoria dei delegati tecnici, la precisa definizione del compito di questi ultimi, i limiti del programma tecnico ed economico dei consorzii e via via. La discussione di Mondovì mostrò inoltre che nuove ed inaspettate incertezze e difficoltà sorgono man mano che la discussione stessa procede e che lo studio della legge diviene meno superficiale. E così la lettura attenta degli art. 13, 14, 15, 20 di essa non sarà forse senza apportare sorprese e delusioni a parecchi rappresentanti di consorzii liberi che si credono già bell'e pronti a ricevere il riconoscimento legale.

Bastino le poche considerazioni fatte a persuadere in-

(1) Ciò fu fatto rimarcare in seno alla Commissione della Camera che esaminò la legge, già votata dal Senato. Ma fu osservato che nulla conveniva mutare, poichè ciò avrebbe fatto perdere un altro anno! E. O.

teressati e Governo dell'importanza del convegno di Bologna. Esso potrà servirsi delle conclusioni di Mondovì come d'un ordine del giorno preliminare. Eccole:

« 1° L'assemblea riconosce che i numerosi consorzi liberi hanno dato l'avviamento acchè la questione fillosserica diventi una questione viticola da poter essere risolta dai viticultori stessi liberamente associati; che parecchi di essi hanno esercitato ed esercitano azione attiva di vigilanza, di difesa e ricostituzione in concorso col governo, contribuendo anche al perfezionamento della viticoltura locale; e pertanto si dimostrano idonei e maturi ad assumere le funzioni di consorzi in base all'articolo 7 della nuova legge.

2° L'assemblea, come interpretazione del succitato articolo, riconosce preferibile per i consorzi la forma cooperativa oppure quella consorziale fra provincie, comuni, istituti di credito, enti affini ed istituti agrari nonchè proprietari, viticultori.

3° L'assemblea infine fa voti che gli attuali direttori dei consorzi antifilloserici liberi, quando abbiano dimostrate sufficienti attitudini e siano proposti dalle relative amministrazioni, vengano riconfermati senza concorso e siano equiparati ai delegati tecnici governativi ».

Vedrà il prof. Cavazza, che col Sandri fu il provvido ideatore di queste riunioni, se convenga o meno che per ciascuno di questi tre punti si nomini un relatore, che studii da prima profondamente il tema e si presenti al congresso con un sobrio preciso riassunto. L'adunanza, non l'avevamo ancora detto, si terrà verso la metà del novembre, e l'istituto agrario provinciale di Bologna, che si accinge ad accoglierla ospitalmente, indicherà a suo tempo la data precisa e il luogo di riunione.

E. Ottavi.

Il Congresso di Parma e l'agricoltura

La pratica non può oggidì essere completamente staccata dalla scienza e con soddisfazione possiamo riferire che nel recente Congresso di Parma, eminenti scienziati del campo agronomico e botanico, quali Borzì, Cuboni,

Pirotta, Caruso, Fatta, ecc., ecc., fra le comunicazioni d'indole puramente scientifica vollero trattare della necessità di mettere la scienza in relazione costante colla pratica in modo da poter subito, e nel miglior modo, utilizzare le nuove scoperte scientifiche nella pratica applicazione.

Credo utile accennare alla interessante relazione del prof. Cuboni sugli studi che vanno compiendosi dal D.r Nilsson nella Stazione sperimentale agraria di Svalöf, in Svezia, ove si procedette alla selezione del frumento non mescolando i frutti presi dalle migliori spighe di un campo, ma riproducendo, isolatamente, i frutti delle singole spighe, essendosi riscontrati caratteri specifici differenziali fra una spiga e l'altra. E si ebbero così, in seguito ad accurate e minuziose ricerche, varie specie e razze di frumento resistenti alla ruggine, al freddo, all'allettamento, ecc. Estendendo ad altre piante orticole le medesime ricerche si ottennero eguali risultati. Riferì anche, su tale argomento il prof. Borzi ed il Congresso considerata la grande importanza dei risultati ottenuti, tanto sotto il riguardo scientifico quanto sotto l'aspetto pratico orticolo od agricolo, visto che le altre nazioni seguirono già con grande interesse siffatte ricerche e ne incoraggiano l'attuazione colla istituzione di speciali stazioni di prova e di esperimento, *fece voti* al Governo e specialmente al Ministero d'Agricoltura, che voglia anche a tal fine, volgere l'opera delle Stazioni agrarie o in qualunque altro modo incoraggi questo nuovo indirizzo dell'indagine agronomica sperimentale, avvalendosi anche della cooperazione dei giardini botanici e di altre istituzioni agrarie, in modo che la scelta di razze e di varietà orticole ed agricole abbia come base direttiva i metodi così vantaggiosamente esperimentati dalla benemerita Stazione di Svalöf.

L'argomento delle malattie nelle piante interessò molto i Congressisti e si ritenne opportuno suggerire pronti provvedimenti. Il prof. Cuboni riferì di aver constatato nelle altre nazioni e specialmente nella Germania degli Istituti e Laboratorii speciali molto bene organizzati per lottare contro i parassiti. Il prof. P. Voglino svolse una relazione sulla necessità della istituzione di *osservatori fitopatologici* regionali, dimostrando come la diffusione, di anno in anno, di molti malanni sia dovuta al non poter avvertire i primi deperimenti. L'agricoltore s'accorge solo del male quando questo è già troppo diffuso. E' quindi necessario vi sia nelle diverse regioni un personale adatto che ben conosca i microrganismi animali e vegetali e possa, essendo a contatto continuo coll'agricoltore, avvertire in tempo le prime infezioni e consigliare dopo accurate prove e ben controllate, i mezzi di cura più adatti. L'agricoltore sa ormai quali danni possono arrecare i parassiti come la *fillossera,* la

diaspis, la *peronospora,* l'*afide lanigero,* la *mosca olearia,* ecc. e quanti danari si siano sinora sprecati nella lotta perchè male organizzata e diretta, ma molti altri esseri dannosi tendono ad estendersi, l'*hyponomeuta,* la *peronospora delle cucurbitacee,* degli *spinacci,* la *sfinge del pero,* ecc.

Unanime il Congresso fece voti affinchè il Governo promuova o dia maggior incremento agli Osservatori o Laboratori di fitopatologia considerando la necessità:

1º di una esatta enumerazione annuale, nelle diverse regioni italiane, delle numerose forme di parassiti che colpiscono le piante coltivate;

2º di iniziare serie prove e controllate sull'uso di rimedi adatti e con sistemi di cura razionali;

3º di divulgare, fra gli agricoltori, la pratica, tanto trascurata, della igiene sulla pianta;

4º di avere, nelle varie regioni, un personale adatto che possa essere a contatto continuo con l'agricoltore e guidarlo nella lotta contro i parassiti.

E' da augurarsi che i voti sieno, al più presto, messi in azione.

P. VOGLINO.

Note di stagione

Semina del frumento.

Dove l'aratura si è eseguita alla voluta profondità, se per effetto delle ultime pioggie le cattive erbe fanno verde il campo, prima della semina si faccia un leggero lavoro di polivomere o di estirpatore.

Se data la scorsa siccità, l'aratro non ha potuto scendere fino a dove si riteneva opportuno, si può riarare ma a profondità maggiore.

Nei barbabietolai, *abbastanza netti,* si può, tranquillamente, apparecchiare il terreno con un polivomere a 20 o 25 centimetri. Costantemente ebbi a lodarmi del sistema specie dove l'allettamento reca i maggiori danni.

Se nella decisa rotazione il frumento andrà seminato su appezzamenti che non abbiano avuto, nell'ultima coltivazione, concimazione fosfatica necessita farla ora, in via assoluta, o con scorie o con perfosfati, le prime in ragione di 7 ad 8 quintali all'ettaro i secondi dai 4 ai 5 tanto

più se nella futura primavera si avrà intenzione di investire a medica od a trifoglio.

Il concime può essere sparso prima dell'erpicatura o, se dopo questa, interrato con estirpatore. Si esiga un appianamento quanto più possibile perfetto, uno scolo che nulla lasci da desiderare perchè poche piante risentono i danni delle acque stagnanti come il frumento.

Se a tempo non si è eseguita la concia con la calce ora non rimane che ricorrere al solfato di rame nella dose e nella forma tante volte ripetute.

Per quanto alcuni sieno disposti sostenere i vantaggi delle semine tardive, pure, dopo lunga esperienza, sempre più mi convinco della opportunità di seminare presto.

Un presto bene inteso relativo e che sta in questi limiti: dal 10 al 20 ottobre.

Se per cattiva stagione o per ragioni speciali non dipendenti dalla volontà dell'agricoltore si è costretti a seminare più tardi si allarghi un pò la mano nella concimazione fosfatica che indubbiamente farà guadagnare il tempo perduto.

Si usi la seminatrice, e delle più perfette, lasciando nei magazzeni le vecchie Povoleri, che hanno fatto il loro tempo, e poche volte raggiungono una buona semina a spaglio.

Negli appezzamenti in cui si seminerà più avanti leguminose da foraggio le linee sieno distanti dai 25 ai 30 centimetri.

Un sistema che raccoglie molte simpatie, e va guadagnando terreno ogni giorno più, è quello a linee abbinate tanto più utile dove si riconosce l'opportunità di eseguire ripetute sarchiature.

È ancora discussa la grave questione delle semine rade e di quelle fitte e la pratica pare si accosti sempre più al consiglio di seminare a linee abbastanza distanti, ma fitto sulla linea stessa.

Di fronte alle agitazioni operaie, ed alla minaccia di possibile sciopero alla mietitura, di tutti il peggiore, si riconosce la convenienza di far concorrere il colono a tutti i lavori che si praticano per la coltivazione del frumento, cominciando dalla semina, aumentando, bene inteso, la percentuale di interessenza in modo che all'epoca della mietitura il contadino abbia antecipato un lavoro il di cui corrispettivo verrebbe distrutto dato uno sciopero al momento della raccolta.

E. Petrobelli.

Ancora sulle analisi botaniche del seme bietola

Nell'articolo del prof. D'Ippolito pubblicato nel n. 37 del *Coltivatore*, dal titolo « Per una seria sistemazione dei metodi d'analisi delle sementi », ed al quale pure si riferisce il prof. Aducco con le sue considerazioni del n. 39, su « I semi delle bietole da zucchero » è troppo chiara l'allusione (pag. 331) ad alcuni dati che comparvero nel modesto periodico della Cattedra polesana, perchè io non debba intervenire per chiarire il punto sostanziale della questione e togliere possibili equivoci.

Non il semplice e vacuo desiderio mi mosse di porre in rilievo discordanti risultanze analitiche, ma l'unica finalità di richiamare ancora una volta l'attenzione degli studiosi e degli specialisti sopra una questione che merita di essere una buona volta risoluta: e sembra allo scrivente che questo concetto sia nettamente apparso dal proprio scritto.

Perchè, se le cifre analitiche non avessero, come molte volte, che un'importanza ed un'applicazione esclusivamente teorica, poco monterebbe; ma quando da un nudo rilievo di numeri deriva la compromissione di gravi interessi, allora le cose cambiano e il problema muta improvvisamente d'impostazione.

Nel caso speciale si trattava di un contratto poliennale per la superficie di centocinquanta ettari a un prezzo sensibilmente inferiore a quello praticato odiernamente dagli Zuccherifici: con la scissione del patto era dunque in gioco qualche decina di migliaia di lire che il coltivatore avrebbe avuto il tornaconto a realizzare o la fabbrica a non rimettere.

Prelevati i campioni *con tutta regola*, e mandati a diverse Stazioni di prova per un'analisi botanica, dai certificati si potevano trarre le seguenti cifre:

	N. dei germogli per Kg. in 14 giorni
Stazione I (Modena)	62.812
» II (»)	63.967
» III (Parigi)	97.525
» IV (Halle)	109.000
» V (»)	132.000

Secondo le clausole di Magdeburgo il numero dei germogli nello stesso periodo di tempo dovrebbe essere di 70 mila: nei certificati ricevuti si andava dal semplice al doppio! E noi osservavamo: « Se le variazioni sono contenute entro limiti ristretti, l'intelligente agricoltore comprende e giustifica; ma di fronte a variazioni di questo genere le

argomentazioni esplicative, al gran pubblico dei pratici, che chiede lume alle Stazioni agrarie e ai loro cultori, non servono più ».

Il prof. D'Ippolito afferma che le clausole di Magdeburgo sono irrazionali. E sta benissimo. L'articolo mio appunto diceva, dopo aver anche accennato alle veramente logiche norme proposte dall'Aducco « I tempi si possono ormai considerare più che maturi perchè un'opportuna e invocata riforma intervenga, e ne danno sicuro affidamento il movimento iniziatosi da qualche anno e le deliberazioni e i voti dei più recenti congressi ». Ed era qui manifesta l'allusione all'opera, un po' lenta, in verità, iniziata dalla Commissione internazionale presieduta dallo Strhower.

Il prof. D'Ippolito trova strano che tutti sieno « accaniti più che mai nel chiedere il metodo di Magdeburgo ». Ma, di grazia, che cosa domandare, in mancanza di meglio, perchè le resultanze analiche abbiano valore legale?

Ben venga dunque il metodo unico, e non semplicemente italiano, ma internazionale. Non ne sarebbero lieti soltanto gli egregi che, come il dott. D'Ippolito, con tanta passione e con tanta competenza spendono la loro opera nelle Stazioni agrarie sperimentali!

Rovigo. - Cattedra agraria amb. O. MUNERATI.

Contro la cuscuta nei medicai

Purtroppo, non ostante tutte le precauzioni, la cuscuta non manca di comparire spesso come triste sorpresa nei medicai.

La riduzione della durata del medicaio rende sempre meno gravi gli inconvenienti, ma non li toglie; ond'è che ritengo interessante tutto ciò che può valere a ritardare la diffusione della voracissima parassita dei medicai.

Con questi criteri richiamo l'attenzione su alcune caratteristiche di diffusione della cuscuta e sulle norme utili che ho creduto dedurre od applicare.

*
* *

1° E' dopo il primo taglio che la cuscuta si diffonde con grande attività; attività di diffusione che riesce massima nell'autunno.

2° L'allargamento delle macchie di cuscuta è massimo subito dopo i tagli e diminuisce man mano che la cuscuta cresce.

Questa seconda constatazione a mio credere, trova la sua ragione

nel fatto che la parassita, trovando allora le piante rase o basse, ha bisogno di invadere molte piante in orizzontale, per crescere corrispondentemente alla sua energia, mentre quando la medica è alta la parassita può trovare la soddisfazione delle sue esigenze nell'applicare gli austori lungo i fusti del cespuglio ospite.

*
* *

Conseguenze pratiche di ciò sono, secondo me, le seguenti:

1° Visitare i medicai *con ogni cura subito dopo ogni taglio*, ed *essere pronti* a distruggere i loro centri che si iniziano estendendo la distruzione ad una lunga zona di sicurezza.

2° Essere minuziosi e rigorosi in tali norme dopo il primo taglio.

*
* *

Così facendo, quando l'infezione non sia molto diffusa, si potrà vivere malgrado la cuscuta quando specialmente il medicaio non duri più di 3 o 4 anni come ora si tende a fare.

E ciò espongo senza nemmeno pensare di voler togliere importanza alla raccomandazione che si fa vivissima di procurarsi buon seme di campo immune da cuscuta.

E' sempre tanto di guadagnato quando si è in grado di chiedere al decustutatore la sola funzione di cernere il buon seme e non quella di separare i semi di cuscuta.

Reggio E. - R. Scuola di Zootecnia. A. Succi.

L'esposizione di Catania

UNA RAPIDA OCCHIATA

L'esposizione di Catania, per quanto assai bene ordinata e meglio riuscita, non si può dire che sia notevole per le grandi novità presentate nel campo della meccanica agricola. Forse, più che altro, è una riuscitissima rassegna dei prodotti che attestano l'attività agricola siciliana.

Quanto a macchine agricole, se si eccettua l'aratrino automobile ideato dal prof. Corrado Lumia di Catania, e descritto già nel *Coltivatore*, 1° vol. di quest'anno, a pag. 529, si può dire che non vi erano novità vere e degne di particolare menzione. Eranvi, invece, delle belle mostre complete di macchinarii e attrezzi presentati da Case fabbricatrici e

commercianti in questi articoli. Evidentemente, le macchine esposte riflettevano le due maggiori industrie agrarie dell'isola, quelle del vino e dell'olio: si sarebbe dovuto trovare anche qualcosa relativo alla lavorazione degli agrumi, frutti che costituiscono un'enorme risorsa della bella isola.

Accontentandoci di segnalare i principali, ecco il *Carmelo Mirabella* di Catania, con una buona collezione di pompe da travaso per vino, sistema Vidal, e pompe idrauliche potenti; l'ing. *Tenerelli* di Catania, mostra due splendidi tipi di filtri a pressione e a carta con preventiva disgrossatura su tela montato l'uno su un piano orizzontale e l'altro su verticale; il *Negro* di Alessandria, presenta una serie completa di tutti i tipi dei suoi eccellenti torchi da vino; la Casa *Peroni e C.* di Milano, insieme alle ben costrutte pompe da travaso, tipo Vidal, presenta, come novità, una pompa a vapore per il travaso, capace di passare 20.000 litri all'ora: è una pompa fatta sul tipo di quelle di alimentazione delle caldaie, composta cioè di 2 cilindri a tandem, uno dei quali porta il pistone a vapore e l'altro il pistone che aspira e preme il liquido, pistoni collegati all'estremità del medesimo asse.

A proposito di pompe nuove, merita di essere ricordata la graziosa motopompa a benzina, presentata dall'ing. *Privitera* e C. di Catania: un gruppo consistente in un piccolo motore a benzina 2 HP, sullo stesso zoccolo collegato direttamente ad una pompa rotativa, la quale acquista così una portata di 18.000 litri all'ora. Il motorino è ad accensione a magneto; in complesso il gruppo ricorda quello costrutto dal Vermorel e che fu illustrato su questo stesso giornale dall'ing. Seta quest'anno. Del medesimo ing. Privitera si nota un bellissimo impianto completo di piccola cella frigorifera, nella quale il freddo è ottenuto da un piccolo compressore verticale mosso da un motorino a bensina 3 HP, a magneto. Una collezione completa di apparecchi e macchine per l'industria del vino è presentata dalla nota *Agenzia enologica italiana*, la quale ha una sua filiale appunto a Catania. *Theo Seitz*, di Milano, noto pei suoi ottimi filtri ad amianto, presenta, insieme a questi, dei modelli di pastorizzatori e di pompe da vino tutte assai ben finite e meglio forbite.

Come recipienti per il vino, la Sicilia avrebbe potuto dare molto di più, perchè nei suoi grossi centri vinicoli, l'industria del bottame è sviluppatissima. Troviamo una ricca mostra della Casa *Tuliletti* e C. di Milazzo, un'altra della nota *Fabbrica meccanica di botti* di Firenze, una terza di *Giuseppe Minutoli*, di Catania, il quale presenta anche un grande filtro, sistema a cassoni o olandese, composto di un unico

recipiente di forma elittica, munito di 32 coni di bronzo e relativi sacchi a pallone.

Per la industria oleicola, presentava magnifici tipi di presse idrauliche e di torchi a leva, la fonderia *Pansera*, di Palermo, la quale aveva pure un piccolo motore a gas povero, a cilindro orizzontale, della forza di 2 HP. con accensione a magneto e valvole comandate. Le *Officine e Cantieri napoletani*, di Napoli, avevano una bella mostra specializzata in torchi e presse per olive e sansa, così a leva che idrauliche; ed un ottimo macchinario per oleificio presentava l'ing. *Paolo Celi*, di Messina, il quale ha pure, insieme, delle buone pompe da travaso per vino e quei rubinetti Celi brevettati, molto ingegnosi, che servono per il taglio o la mescolanza dei vini.

Parecchie macchine imballatrici da foraggio si trovavano a Catania, quasi a far pensare alla grande scarsità che abbiamo, invece, quest'anno di tutti i foraggi; ne aveva *A. Ciccarelli e figli* di Palermo, l'ing. *Filippo Santo Canale e C.* di Palermo, *I. Rinaldi e C.*, di Battaglia di Padova, il quale ultimo presentava anche, oltre le falciatrici Deering una piccola macchina frigorifera ed una di quelle benefiche aspiratrici delle polveri Atom, che si presentarono la prima volta, lo scorso anno a Milano.

Altre macchine agrarie troviamo nelle mostre di *Ernesto Breda*, di Milano, colle sue splendide trebbiatrici e locomobili, in quella dell'*Agenzia agraria Siciliana Gangemi*, di Catania, che ha, oltre a falciatrici, frantoi, erpici, pompe irroratrici, solforatrici, ecc., un bel tipo di seminatrice molto pesante, sul tipo Gram Brill, delle trebbiatrici a mano, dei trinciaforaggi, degli svecciatoi; in quella di *Guido Urbini*, di Modena, e di *Francesco Scolatempio* di Palermo, il quale ultimo presenta una ricca serie di attrezzi per la lavorazione del suolo, dalle vanghe e dai badili agli aratrini Planet, ai ripuntatori, ecc.

Tra le macchine di carattere industriale, ma che hanno rapporti coll'agricoltura, ricordiamo, oltre ai magnifici motori a gas povero, ad aspirazione diretta della notissima Casa *Langen e Wolf*, le macchine per la perfetta pulitura del grano e la pilatrice da riso della *Società lombarda meccanica di Monza*, e infine la colossale macchina per la raffinazione degli zolfi, dei *fratelli Gandullo* di Catania, i quali presentano anche dei bei torchi a leva multipla, per olive.

*
* *

La mostra campionaria agricola non poteva meglio riuscire a dare precisa e parlante idea della meravigliosa ricchezza di svariati prodotti che la bella isola, così favorita dal sole e da terre feraci, può fornire.

Gli enti agrari e gli istituti d'insegnamento si sono fatti grande onore organizzando delle mostre collettive veramente ammirevoli.

Ricca e maestosa è infatti la mostra collettiva della *Città di Randazzo*; vi figurano in collezioni abbondanti i vini di ogni tipo, da quelli da pasto a quelli da taglio, ai tipi speciali dell' Etna, a quelli fini da dessert, e insieme sono mostre di formaggi, nocciole, pistacchi, mandorle. La mostra del *Consorzio agrario cooperativo di Ragusa inferiore*, accoglie, fra altro, i rinomati vini bianchi di Albanello, del cognac, una specie di formaggio fatto con mandorle e carrubi, e limoni e aranci entro eleganti scatole. Il *Consorzio agrario di Castiglione di Sicilia* presenta un campionario elegante di tutti i cereali siciliani; Il *Comizio agrario di Modica* una ricchissima collezione di vini, nei quali primeggia l'opera dello studioso agronomo cav. Clemente Grimaldi; l'*Istituto tecnico di Palermo* presenta interessanti modelli in gesso, mostranti i vari metodi di sistemazione del terreno e di colmate; il *Comizio agrario di Catania*, che, insieme ad una ricca mostra di sementi e cereali, raccoglie uno splendido campionario dei principali tipi di vini e di liquori dei maggiori stabilimenti vinicoli e di liquori di Catania. Troviamo quì anche, oltre al cognac delle *Fattorie Tenerelli*, due liquori specialità l'*Iris*, di Ignazio di Stefano e il *Bellini* di C. Monaco.

La città di Siracusa presenta una mostra collettiva nella quale grandemente primeggiano i famosi vini di Albanello e di moscato di Siracusa dei *fratelli Cassola*. Ancora vini e vini di ogni tipo, di ogni forza, frutti di esperimenti riusciti, o prodotto di industria già avviata, presentano le benemerite *Cantine sperimentali di Riposto, di Milazzo, la R. Scuola di viticoltura di Catania, il Comizio agrario di Acireale*, il quale presenta anche del mosto concentrato in bottiglie, ed il *Consorzio agrario di Caltagirone* che ha vini neri e bianchi ottenuti da viti americane.

Fra i privati notiamo il bellissimo modello in legno dello stabilimento apiario del barone *Francesco Lombardo*, di Canicattì, la mostra delle *Tenute del principe* di Torremussa, dove, insieme ai vini si trovano acciughe, sardine o tonno in scatole. Vini e frutta presenta il signor *Mancini*, di Catania, olii finissimi, mandorle e carrubi *Vincenzo Morale*, di Catania, *G. Lombardo di Giuseppe*, di Noto. Il comm. *Michele Scherini*, di Mellini, fra i vini presenta anche un marsala all'arancio; una bella mostra di cereali e di formaggi caprini ha il conte *Majorana della Nichiarra*, e il cav. uff. *Francacento Russo*, di Noto, una mostra esclusiva di moscati siciliani; altrettanto fa *C. Marotta Locurzio*, di Siracusa. Mostre esclusive di marsala son quelle della

ditta *Harens e C.* di Palermo, di *Ingham* e *Witacher*, di Marsala. La *casa Tenerelli*, di Catania, ha una maestosa mostra di cognac di sua produzione, e non finiremmo più se volessimo citare tutti. Ricordiamo solo ancora la mostra di un ex ministro d'agricoltura *Edoardo Pantano*, che ha vini rossi e bianchi, moscati e marsala, e quella di una giovane istituzione cooperativa la *Cantina sociale di Castiglion di Sicilia*, che presenta un assortimento completo di vini bianchi e rossi, da pasto, dolci e da dessert.

Aranci e limoni sono largamente rappresentati, e si capisce. Ne ha il cav. *M. Pettinato*, il quale mostra anche il modo accurato di imballaggio entro sacchettini eleganti di carta avvolgenti ogni frutto; la signora *Annina Nicolosi Pennisi*, di Catania, la *Società agrumaria* la *Paternò*, *Salvatore di Bello fu Antonio*, di Catania, *G. Mollino Scaglia Chines*, fratelli *Facchini*, tutti di Catania, la fattoria del Marchese *Della Scala*, *A. Barbagallo*, *A. Barcellona*, di Paternò. *Salvatore Pennisi Grassi* presenta delle belle frutta fresche conservate; *Leonardi* e *Falcone* dei vasetti di miele, *Antonia Miller*, di Messina, e la *Società agrumaria francofontese*, di Catania, ancora aranci.

E chiudiamo ricordando due mostre vive e vissute, della massima importanza entrambe, quella del *R. Vivaio di viti americane di Catania* che mostra al vero le viti ormai non più dell'avvenire per la Sicilia, ma del presente, viti innestate nei varii modi su portainnesti americani resistenti alla fillossera, e quella della *Direzione delle privative*, con un interessante campicello che dà saggio della coltivazione italiana dei principali tipi di tabacco, altra coltura che deve avere ben presto il suo quarto d'ora di prosperità nazionale.

O. Signorini.

L'aratro a disco

Si tratta di un attrezzo di costruzione relativamente recente, perchè non sono che sei anni che fu posto in vendita da due o tre fabbriche americane.

L'aratro a disco può presentarsi in diverse forme, a disco semplice (fig. 18) o a dischi multipli (fig. 19), ad avantreno o senza, reversibile o no, ecc. Ma in tutti questi tipi il pezzo principale che dà il carattere particolare allo strumento è il disco, il quale da solo sostituisce il vomere, il coltro ed il versoio degli aratri ordinari. Questo disco è di forma concava, in

acciaio di primissima qualità; è generalmente fissato sopra un supporto mediante un asse situato alla sua parte posteriore. Col movimento di traslazione dell'aratro questo disco, inclinato in modo speciale, taglia, solleva e rivolta la fetta di terra, che, per la sua adesione, fa girare sul suo asse questa superficie metallica mobile, trasformando così l'attrito di sfregamento che si ha negli aratri ordinari in attrito di rotolamento, molto inferiore. Ne risulta un tale vantaggio nella trazione che, a parità di tiro, gli aratri a disco lavorano una superficie sensibilmente più grande che gli aratri a versoio, e ciò malgrado che il lavoro sia più energico, lo sminuzzamento della terra più completo e si trasporti anche il conduttore seduto sullo strumento.

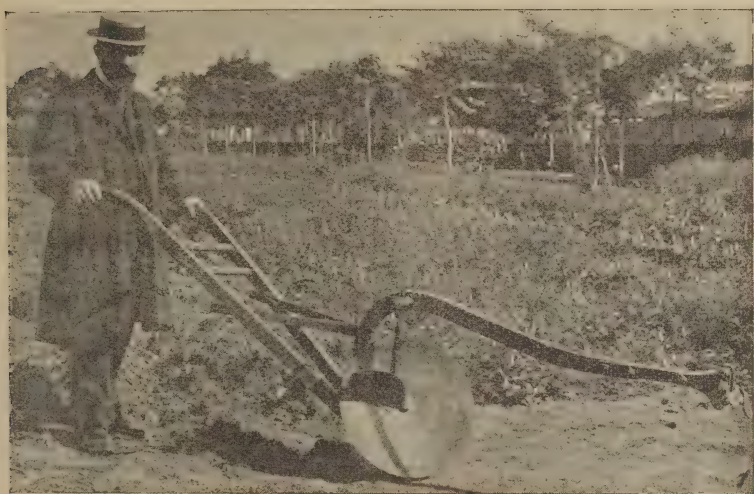



Fig. 18.

Nella costruzione di questi nuovi aratri la buona inclinazione del disco costituisce il punto capitale, come la forma del versoio costituisce quello relativo agli aratri ordinari. Per concepire la doppia inclinazione del disco l'ing. H. Puttemans, prof. alla Scuola politecnica di S. Paolo del Brasile scrive negli *Annales de Gembloux,* fasc. 8, che basta tracciare coll'immaginazione sul disco due diametri perpendicolari l'uno all'altro, in modo che uno di essi sia orizzontale; quest'ultimo metterà in evidenza l'inclinazione del disco rispetto alla direzione del solco, o più correttamente rispetto al piano verticale. Passando pel solco, il 2º diametro perpendicolare al 1º formerà colla verticale un angolo che darà l'ampiezza della seconda inclinazione, quella rispetto al piano oriz-

zontale. Il Puttemans ha trovato per l'aratro a disco reversibile un angolo di 125 gradi coll'orizzontale, ed uno di 20 solo, col verticale.

Quanto alla concavità del disco, esso varia da 3 a 8 cm., a seconda della grandezza e della forma dell'istrumento. Nell'aratro a disco semplice, che si vede nella fig. 18, senza supporto, il Puttemans identifica la concavità del disco mediante la sua proiezione ad una calotta sferica, il cui raggio sarebbe eguale a tre volte la larghezza del disco, mentre nell'aratro reversibile la sezione trasversale del disco è quella di due cicloidi che si incontrano al centro.

Sulla faccia anteriore del disco si trova un raschiatore destinato a mantenere pulito il disco medesimo, ed a facilitare il rovesciamento della fetta di terra. Il disco è, in generale, fissato ad un supporto portato da

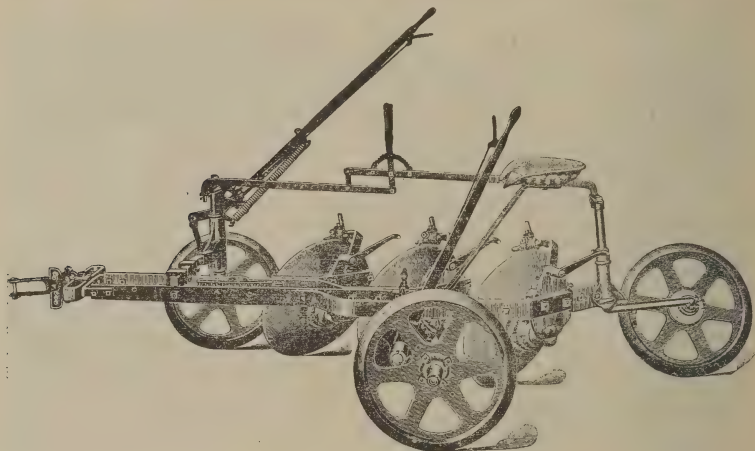



Fig. 19.

tre ruote di cui due sono inclinate (v. fig. 20) per assicurare la buona marcia dell'attrezzo. In generale l'asse di una delle ruote è montato sopra un'asta verticale che permette mediante una leva, di modificare facilmente la direzione dell'aratro durante il lavoro, o durante il trasporto. Due ruote sono disposte sopra un'asse caudato, il quale permette, mediante una leva, di regolare la profondità del lavoro ed anche, in certi limiti, di modificare l'inclinazione del riso.

I vantaggi presentati da questo nuovo tipo di aratri sono tali che i competenti giudicano prossima l'epoca nella quale gli aratri a versoio saranno abbandonati. L'ing. Puttemans confessa che da principio era molto scettico rispetto a questi attrezzi, ma oggi, dopo cinque anni di uso, ne è entusiasta. I vantaggi rifiettono la qualità e la facilità del

lavoro, e di conseguenza la parte economica di queste operazioni, indispensabili alla buona agricoltura. I solchi aperti dall'aratro a disco sono più larghi e generalmente più profondi di quelli aperti dai tipi medii di aratri a versoio, senza perciò richiedere un maggior sforzo di trazione. La larghezza massima può raggiungere 35 cm. e la profondità 45. Perchè si esige minore sforzo? Nei nostri aratri ordinari la terra è sollevata e rivoltata sfregando su una superficie metallica, spesso sporca di terra che vi aderisce, di guisa che l'attrito é considerevole.

Negli aratri a disco, invece, nulla di tutto ciò: la terra, invece di

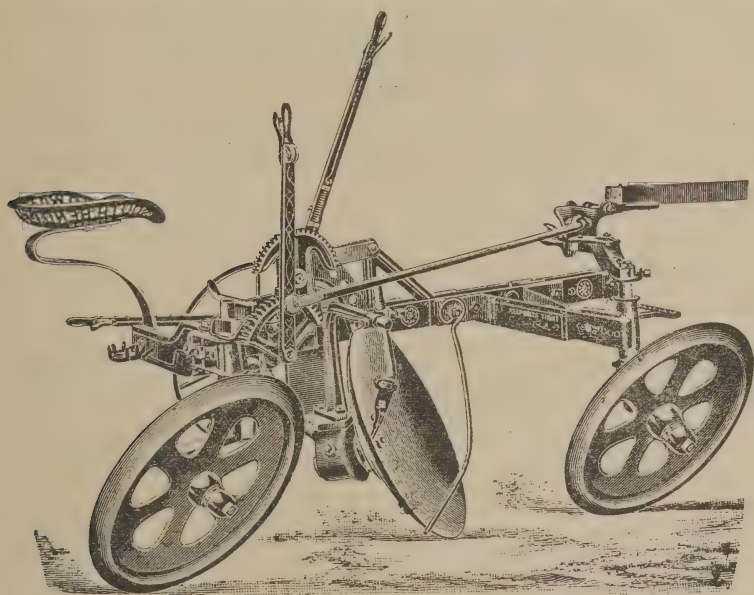



Fig. 20.

sfregare sulla parte del disco che la distacca, è sollevata e rivoltata; essa accompagna, invece, questa superficie, poichè il disco è mobile, e non l'abbandona più che al momento della caduta, per modo che non si ha attrito di sfregamento, ma attrito di rotolamento che è molto minore. Il fatto è che, per es., in un'aratura fatta alla Scuola politecnica, mentre occorrevano 4 muli per lavorare con un aratro Brabant doppio Bajac N. 1, ottenendo un solco di 20-25 cm. di larghezza per 15 a 20 di profondità, bastarono 3 muli per lavorare con un aratro a disco lo stesso terreno, ottenendo solchi di 28 a 33 cm. di lunghezza per 20 a 25 di profondità. Quanto alla qualità del lavoro, vien fatto

di pensare che quest'aratro non valga che per terre sufficientemente mobili, ma invece il nuovo tipo può lavorare anche in terreni di grande consistenza. Finora, soltanto per i lavori profondi che passano i 30-40 cm. e per le terre che presentano una pendenza superiore al 25, è da preferirsi ancora l'aratro a versoio perfezionato. Ma per tutti gli altri lavori l'aratro a disco è di una incontestabile utilità ed è poi di una grande facilità di manovra.

Ing. F. SETA.

Salviamo i castagneti!

Ho letto con vivo interesse nel *Coltivatore* del 15 corrente i voti presentati dal prof. Remondino e approvati dal Congresso agrario di Mondovì per la difesa dei castagneti, e le importanti osservazioni che fa in proposito l'on. Ottavi. Spero si vorrà permettermi, come relatore dello stesso argomento al Congresso forestale di Firenze del giugno scorso, e un pò anche come proprietario di castagneti, di sottoporre alcuni dubbii.

Convengo pienamente nei voti del Congresso, diretti a sviluppare ed a rendere più proficua la coltura del castagno, pur essendo alquanto scettico sul loro risultato pratico immediato. Mi dispiace però di non poter dire altrettanto del voto più importante, della proposta cioè di estendere il vincolo forestale a tutti i castagneti.

Lasciando stare che può sembrare strano, dopo aver riconosciuto che le fabbriche di prodotti chimici sono la vera causa della diminuzione dei castagneti, il consentire ad esse la massima libertà, togliendola invece agli agricoltori interessati, e facendo così scontare ai molti la colpa dei pochi, e ai soli innocenti quella dei colpevoli (dove il castagneto è già stato distrutto, il vincolo non potrà certo applicarsi), ritengo che sarebbe stato opportuno che il Congresso di Mondovì avesse voluto tener conto del principio sostenuto da anni dagl'interessati, e affermato all'unanimità dal Congresso di Firenze, che cioè il vincolo forestale, costituendo una limitazione della proprietà privata, fatta in vista d'interessi generali, ha diritto ad un equo compenso, come lo ha ogni altra espropriazione. É vero che questo principio non è ammesso dalla legge del 77; ma ciò appunto ne fa l'ingiustizia e spiega l'ostilità degl'interessati contro di essa, anche astraendo dalla sua applicazione pratica, e l'agitazione in proposito, fattasi sempre più viva, che ha finito col-

l'avere un'eco autorevole in Parlamento, e col far sì che il Governo riconoscesse la necessità di una riforma radicale della legge, riforma che non consisteva in un aggravamento della medesima.

La proposta poi di estendere il vincolo attuale a tutti i castagneti, senza tener conto della diversità di altezza, di estensione e di ubicazione, semplicemente dietro il giudizio della competente autorità forestale che, come è ben naturale, tende sempre ad estendere la propria influenza, e quindi senza che gl'interessati possano far valere le proprie ragioni (si sa quello ch'essi contino nella maggior parte dei comitati forestali) è un voler richiamare in vigore il progetto Baccelli d'infausta memoria, ed aprire la via a possibili abusi e ad inevitabile malcontento, per non usare altre parole. Nè si capisce perchè volere imporre il vincolo puro e semplice, col suo seguito di formalità e fiscalità, moleste quanto spesso poco pratiche, quando a salvare i castagni basterebbe proibirne il taglio.

Secondo poi il mio modesto parere, che ebbi l'onore di vedere approvato dal Congresso forestale di Firenze, dove, oltre gli agricoltori interessati e i socii della benemerita Federazione tosco romagnola per la riforma forestale che lo promosse, intervennero numerosi socii della *Pro-Montibus* con a capo il loro illustre presidente, senatore Sormani Moretti, il pericolo di vedere sparire i castagneti davvero fruttiferi, non grande attualmente, diverrebbe insignificante se venissero disciplinati per legge l'impianto e l'esercizio delle fabbriche che si servono del castagno come materia prima, proporzionandone così la produzione colla potenzialità dei castagneti. Il pericolo grave sta nella distruzione dei castagneti infruttiferi, quando questa avvenga coll'esportazione delle ceppaie, o senza la sostituzione di un'altra coltura. In tal caso il terreno rimarrebbe nudo, con gravissimo danno per il regime idraulico e metereologico della regione. Ma rimedio sufficiente allora mi sembrerebbe non il vincolo, ma l'obbligo di non estirpare le ceppaie, o di sostituire al castagno un'altra coltura.

Aggiungo finalmente che il modo migliore di proteggere i castagneti sta nell'affezionare gl'interessati alla loro conservazione. Ora l'estensione del vincolo produrrebbe l'effetto contrario. E d'altra parte, l'ostilità degl'interessati, che diverrebbe sempre più viva col tempo, condurrebbe all'alternativa o di rendere illusoria l'applicazione del vincolo, o d'andare incontro a gravissimi inconvenienti che prima o poi finirebbero col far tornare le cose allo *statu quo*.

Barga (Lucca), 19 settembre 1907.

LEONARDO MORDINI.

Il servizio ippico nel 1906

La forza effettiva ai Depositi dei Cavalli stalloni erariali era al 1° gennaio 1906 di 634 riproduttori.

Nel corso dell'anno passato si ebbe per morte o riforma la diminuzione di 84 stalloni, riducendosi la forza a 550.

Ma nello stesso periodo di tempo se ne acquistarono 96, dei quali 42 all'interno e 54 all'estero. Però dopo il 31 dicembre 1906 erano anche entrate ai Depositi 12 ardennesi comprati nel Belgio e 6 hachneys comprati in Inghilterra, oltre a 20 puledri avuti nel mese di marzo 1907 dal Deposito di allevamento di Persano, ed acquistati fra le rimonte del Ministero della Guerra. Così che, mentre al 31 dicembre 1906 l'effettivo ai depositi era di 647 stalloni, il servizio di monta dell'anno corrente potè essere iniziato con 685.

La proporzione stabilita dal Consiglio Ippico del 14 0[0 del puro sangue inglese non fu raggiunta (è del 10,66), quella pure del 14 0[0 del puro sangue orientale fu d'alquanto sorpassata (14,81), così fu oltrepassata (11,28) la proporzione del 10 0[0 stata fissata pel tiro pesante.

E' da notare che nel tipo degli stalloni da tiro pesante fu abbandonato l'acquisto dei *Clydesdales,* dando ragione al malcontento degli allevatori, del quale ci facemmo varie volte interpreti sul *Coltivatore,* i quali preferiscono i riproduttori ardennesi.

Effettivamente però nell'anno 1906 furono attivi n. 640 stalloni governativi divisi in 465 stazioni, i quali coprirono 29.462 cavalle (27,979 nel 1905) con una media di 46,63 (44,27 nel 1905) per stallone. Vi è stato dunque un miglioramento, oltrechè nel maggior numero di stalloni, anche nel maggior favore da loro trovato presso gli allevatori, che si risolve in un'entrata per tassa di monta di L. 397,591, dirimpetto a quella di L. 378.520 nel 1905.

In complesso la spesa pei depositi stalloni è stata durante l'anno 1906 di L. 1.249.482,54, così ripartita:

Personale	L. 559.393,13
Foraggi	» 492.211,01
Spese generali	» 197.878,40

Nell'anno 1905 la spesa totale era salita a L. 1.211.532,45.

Gli stalloni approvati nell'anno 1906 furono in numero di 840, dei quali soli 756 esercitarono la monta pubblica, coprendo 26.700 cavalle, di essi 28 appartengono alla razza belga, la prediletta degli allevatori

dell'alta Italia, tanto che essi danno la più alta media di cavalle coperte arrivando a 59,54 per stallone, che non è raggiunta da nessun altro tipo di stallone, neanche governativo.

Il Piemonte non ha avuto alcuno stallone approvato; 111 ne ebbe la Lombardia, dei quali 48 da tiro pesante; il Veneto 113, dei quali 61 trottatori; 3 la Liguria; 101 l'Emilia con 55 trottatori; 31 le Marche e l'Umbria; 55 la Toscana; 13 il Lazio; 148 la Regione meridionale Adriatica, dei quali 98 con attitudine da tiro e sella; 33 la Regione meridionale Mediterranea; 85 la Sicilia, dei quali 43 con attitudine da tiro e sella; e 147 la Sardegna, dei quali 122 con attitudine da sella.

Il risultato complessivo dei servizi di monta governativa e privata, nell'anno 1906 è stato dunque di 29462 + 26700 = 56162 cavalle coperte con un aumento di 2717 in confronto dell'anno 1905, onde dovrebbero esser nati almeno 28.000 puledri.

Nell'anno 1906 furono comprati dall'Amministrazione Militare n. 4757 cavalli, dei quali 1352 di pronto servizio e 3405 puledri.

I cavalli di pronto servizio vennero distribuiti alla scuola di cavalleria in n. di 70 (35 di puro sangue inglese e 35 irlandesi); ai reggimenti di cavalleria in n. di 307, la maggior parte irlandesi e di p. s. i. (110 dei primi furono dati ad ufficiali come cavalli d'agevolezza); ai reggimenti d'artiglieria n. 935, dei quali 80 erano irlandesi per ufficiali, e 616 erano normandi e brettoni; e 40 ai reggimenti del genio.

I puledri acquistati pei depositi d'allevamento furono distribuiti

per 2203 a quello di Grosseto
per 377 » di Persano
per 465 » di Palmanova
per 554 » di Bonorva

Dopo fatte le distribuzioni annuali ai singoli corpi, e gli aumenti causati dai nuovi acquisti i depositi dell'allevamento al 31 dicembre 1906 avevano la seguente forza:

Grosseto	N. 2102
Persano	» 775
Palmanova	» 520
Bonorva	» 996

Riguardo ad incoraggiamenti indiretti il Ministero d'agricoltura in occasione di corse concedette medaglie d'oro, d'argento e di bronzo che furono destinate a cavalli nati ed allevati in Italia. Poi, ad eseguimento della legge 11 luglio 1904, contribuì con circa 6000 lire al concorso di cavalle fattrici e di puledre tenutosi nelle provincie di Bari,

Foggia e Lecce; distribuì premi per 5200 lire alle cavalle di puro e mezzo sangue all'esposizione di Milano; diede premi per 4100 lire al concorso di cavalli da tiro pesante avvenuto pure a Milano; premiò con 10.000 lire in totale le 100 migliori cavalle e puledre di Sardegna e con 5000 le 50 migliori fattrici di Sicilia; diede infine il suo appoggio pecuniario a tutte le esposizioni paesane zootecniche che si tennero nell'annata, nelle quali il contributo venne devoluto alle cavalle e puledre destinate alla riproduzione.

D'accordo col Ministero della Guerra destinò alla razza governativa di Persano, dove al 31 dicembre 1906 vi erano 212 cavalle fattrici, gli stalloni erariali *Marcantonio* e *Kalì* p. s. i., ed *Obayan* e *Homs* p. s. o.; mentre alla razza dello Stato di Burgos (Sardegna), che contava nel 1906 n. 49 cavalle sarde, furono destinati gli stalloni orientali *Cyrano*, *Latif* e *Dsingiskan*.

Durante l'annata 1906 furono importati nel regno 21224 cavalli con una diminuzione di 21243 in confronto dell'anno precedente, ed esportati 1352 con una diminuzione di 611 in confronto del 1905.

Dei 21224 importati 15326, che avevano una taglia superiore a m. 1,38, pagarono 25 lire per capo di dazio d'entrata, e 5898 che avevano una taglia inferiore pagarono un dazio di L. 40.

Così l'erario ebbe un'entrata rispettabile nell'anno 1906 di L. 619070, che negli anni antecedenti era andata volontariamente perduta.

A questo guadagno si deve aggiungere il vantaggio ben più saliente di aver coi nuovi provvedimenti fatto diminuir l'entrata in paese delle bestiaccie, dando maggior pregio ai cavalli nazionali. Anzi, appunto per questo, e considerando che le esportazioni non arrivano a 1500 capi all'anno, v'è luogo a sperare che sui 28000 puledri che nascono annualmente sia possibile di trovare i cavalli di pronto servizio occorrenti ai reggimenti d'arma a cavallo riservando gli acquisti all'estero ai soli cavalli necessari alla scuola di cavalleria ed agli ufficiali.

Pozzengo di Mombello.

Col. ALBERTO ARA.

Libri nuovi

ANNALI DELL'UFFICIO PROVINCIALE DI AGRICOLTURA DI BOLOGNA — Anno 1906 — Bologna, tip. Compositori 1907.

Oltre al diligente resoconto della cospicua e benemerita attività svolta dall'ufficio diretto dall'egregio prof. Cavazza, questo volume porta pregevoli me-

morie sulla lotta contro la fillossera e la diaspis in provincia, su prove di concimazioni, sui danni recati alle viti dai freddi del passato inverno, ecc.

Dott. V. Di Mattei — *La pratica del sovescio concimato come mezzo per concimare la vite in Provincia di Siracusa.* — Siracusa, 1907, tipografia del Tamburo.

Brevi pagine dove la pratica in questione è giustamente esaltata. In una prova fatta dall'A. l'appezzamento di 1080 viti che ebbe sovescio di fien greco concimato dette litri 150 di mosto in più di quello non concimato.

I. Guareschi — *Supplemento annuale all'enciclopedia di chimica.* — Torino, Unione tip. edit. 1907, abbon. annuo L. 15.

Le ultime due dispense (272 e 273) trattano ampiamente di alcuni argomenti di tecnica farmaceutica.

F. Virgilii — « *El problema agrario y el porvenir social* ». — I. vol. Sevilla Biblioteca agraria Solariana 1907, prezzo peset. 3,25.

Dott. A. Pellicano — « *Il fico nel Circondario di Gerace.* » — Napoli, tip. Giannini, estr. dal *Bollettino d'Arboricoltura* 1907.

È una accurata e dotta monografia con opportuni suggerimenti per migliorare la coltura in quel circondario.

Atti del Congresso Forestale italiano tenuto in Firenze. — Borgo S. Lorenzo, tip. Mazzocchi, 1907, prezzo L. 5.

Pubblicati a cura dell'attiva Federazione tosco-romagnola, promotrice del Congresso, questi atti rimangono come preziosa documentazione dell'importante convegno. Vi sono anche memorie tecniche di valore come quelle sul taglio e la manutenzione del bosco, del Baglioni, quella sulla sistemazione delle acque in montagna, del Piccioli, quella sui mezzi atti a favorire lo smercio dei prodotti boschivi, del prof. Taruffi, ecc.

D. Toscano — « *I piccoli Consorzi agrari* ». — Lecce, tip. Salentina, 1907.

In brevi pagine l'egregio prof. Toscano spiega come possano utilmente funzionare questi piccoli, quasi improvvisati Consorzi, senza azionisti.

A. Marchiori — « *Contributo allo studio per migliorare la produzione del frumento Colognese* ». — Verona, tip. Apollonio, 1907 - estr. dall'*Agricoltura Veneta.*

Migliorare la proprietà del terreno, i metodi culturali, studiare l'influenza del mutamento del seme, compiere accurata selezione fisiologica; tali sono le questioni che porterebbero ad un sodo miglioramento nella produzione del rinomato frumento e il prof. Marchiori chiaramente le illustra con molta dottrina e conoscenza pratica. A. M.

Briciole.

Le Cattedre ambulanti della previdenza.

Ne abbiamo parlato sul *Coltivatore* sin da quando per primo le propose l'on. Maffi. Ora abbiam veduto che nel congresso di Cremona qualche oratore ne parlava come se già esistessero. Sono invece solo allo studio, al Ministero d'agricoltura, presso l'ufficio del lavoro.

Ma è una istituzione che si vien maturando nel consenso dell'opinione pubblica e che non mancherà di prender forma concreta. Or come si preparano ad accoglierla i professori ambulanti d'agricoltura?

Sarà opportuno, sarà pratico che in ogni provincia o in ogni circondario, sorga a fianco della Cattedra d'agricoltura e funzioni indipendentemente da essa una Cattedra ambulante della previdenza? Non nasceranno confusioni e contrasti?

A noi pare che per tutto ciò che è *cooperazione e previdenza rurale*, e cioè circoli o consorzii agricoli, latterie, cantine ed oleificii sociali, mutue contro l' incendio e contro la mortalità del bestiame, casse rurali, distillerie cooperative, iscrizione di contadini alla cassa delle pensioni, ecc., è meglio che sorga e funzioni un ufficio annesso alla Cattedra ambulante d'agricoltura, tanto più che in parecchi di questi benemeriti istituti v'è già un assistente che si specializza nella materia e si occupa già di questa propaganda e di queste organizzazioni.

È bene che i professori ambulanti d'agraria non si lascino sorprendere impreparati da questa innovazione, del resto desiderata e benefica, e che si scambiino in proposito idee, consigli e propositi. Alla prima adunanza della loro Federazione dovrebbero porre tale argomento all'ordine del giorno.

∞

Professori ambulanti che funzionano da probiviri.

Alla Cattedra ambulante d'agricoltura del Friuli è stata da due anni annessa una speciale Sezione specializzata pel caseificio, e questa Sezione ha dato brillantissimi risultati.

Una buona parte delle 205 latterie sociali della provincia, è rimasta tanto convinta dell'utilità pratica e immediata dell'insegnamento ambulante che assai volentieri contribuisce col proprio bilancio al mantenimento e all'ulteriore sviluppo di questo servizio.

Ma v'ha di più. Più volte il titolare ebbe a funzionare come probiviro, risolvendo ed appianando le questioni e i dissidii che sorgono pur troppo frequentemente fra i soci, o per lotte personali o per le diatribe sollevate dai malcontenti, dai saccenti e dai presuntuosi.

Or questo è un nuovo trionfo della cara nostra istituzione delle Cattedre ambulanti. E dimostra come essa abbia saputo, in qualche luogo più progredito, vincere le ultime diffidenze e guadagnarsi la piena fiducia degli agricoltori.

∞

I buoi dell'Argentina.

Dunque i buoi dell'Argentina non debbono assolutamente far paura agli allevatori italiani. Ciò ha autorevolmente detto il prof. Moreschi al congresso degli allevatori veneti a Cologna.

E neppure sono temibili le concorrenze della Serbia, della Bulgaria,

del Montenegro di cui s'è parlato qualche mese fa. Tali importazioni sono ormai grandemente diminuite. E, quanto ai buoi americani, il prof. Moreschi ha dimostrato come i primi esperimenti d'importazione non abbian dato risultati incoraggianti.

La spedizione dall'Argentina era stata fatta con ogni cura e diligenza, e gli animali arrivarono di fatto abbastanza in buono stato. Ma le spese furon tante che i detti buoi vennero a costare ai macellai L. 73 al quintale. Così che, aggiungendo quel tanto che il macellaio deve guadagnare, la speculazione non risulta esser conveniente.

Allevatori, producete dunque buoi da carne e da ingrasso. È ancora questa una delle più consigliabili speculazioni agricole.

∞

La spesa più utile oggi è...

È il trinciaforaggi. In un'annata come l'attuale per quanto grande sia il sacrificio che ci s'impone per comprare questa macchina, essa ne verrà ad usura compensato.

Solo il trinciaforaggi ci permetterà di utilizzare tutti i residui del podere; solo il trinciaforaggi ci permetterà la completa utilizzazione delle foglie, delle erbe, dei tuberi, delle radici, delle vinacce.

Meglio spender oggi nel trinciaforaggi che esser più tardi costretti a vendere a prezzo vile uno o anche più capi di bestiame!

Meglio spender oggi nel trinciaforaggi che dover lesinare nell'inverno il cibo al bestiame. Il quale dimagrando, o non raggiungendo la statura ed il peso normali, o non dando tutto il latte che potrebbe dare, ci arrecherà perdite di gran lunga maggiore delle poche diecine di lire che oggi ci costerebbe il trinciaforaggi.

Allevatori pensateci su, e fate un pò di conti, dopo di che ci darete ragione.

∞

La candela brucia dai due capi.

Parliamo dei viticultori. Da un lato essi hanno coi continui piantamenti di viti, anche in località poco propizie, contribuito all'attuale pletora. Dall'altro i medici, le leghe di temperanza, i congressi antialcoolici predicano l'astensione del vino.

Dunque aumento di produzione e diminuzione di consumo. Quest'ultima già si è verificata da parecchi anni in alcuni paesi esteri.

Che fare? la risposta non è dubbia: Bisogna dar macchina indietro!

Bisogna restringere gradatamente la viticultura, e produrre più foraggi, più frutta, più frumento, più bestiame, più ortaggi, più fiori. Bisogna

produrre ciò che i consumatori chiedono e ciò che noi vergognosamente importiamo ancora dall'estero.

∞

Seme vestito e seme nudo. Un'economia malintesa nella semina del trifoglio incarnato.

Purtroppo molti contadini non vogliono persuadersi essere un'economia malintesa quella di seminare *seme vestito* anzichè *seme nudo* nei campi a trifoglio incarnato.

Il calcolo è ben semplice per dimostrarlo. Di seme vestito ne occorrono al minimo sei ettolitri per ettara che a L. 3 per ettolitro — prezzo medio — importano L. 18. A ciò va aggiunta la spesa dello spargimento che con una materia sì voluminosa non è inferiore alle L. 5 per ettara; sono dunque 23 lire. Di seme nudo ne bastano in media 15 chili, al massimo 18 che a L. 0,70 — prezzo medio — importano L. 10,50, al massimo L. 12,60, a cui aggiunte L. 3 di spargimento sono in tutto L. 15,60. C'è dunque da realizzare un'economia di L. 7,40 per ettara.

É qualche cosa.

Ma non basta. Col seme vestito, in gran parte avariato e vuoto, la nascita è irregolare ed il prato non viene mai fitto e pulito, mentre ciò non avviene col seme nudo.

Dunque risparmio da una parte e miglior riuscita dall'altra.

Cosa si vuole meglio?

∞

Fare la cernita a casa propria delle frutta prima di portarle al mercato.

Ecco un buon consiglio di stagione.

La cernita va fatta così:

1° scartare tutte le frutta guaste, avariate, deformi che si possono senz'altro passare al porcile;

2° mettere da parte tutte quelle invase da muffe, o comunque sporche le quali potranno essere vendute sopra luogo come seconda scelta;

3° appartare tutte qnelle belle, grosse, appariscenti, pulite.

L'esperienza dimostra che con questa cernita si guadagna assai di più che vendendo tutto alla rinfusa, perchè le frutta di *prima scelta* vengono pagate immensamente di più delle altre.

Il nostro Mancini calcola che questa cernita porterà al seguente risultato:

Sopra 100 chili di frutta (pere o mele) si avranno:

dai 10 ai 20 chili di scarto;
dai 20 ai 30 chili di 2ª scelta;
dai 70 ai 50 chili di 1ª scelta:

Anche ad utilizzare per pochi centesimi lo scarto e la 2ª *scelta* c'è sempre colla *1ª scelta* soltanto da guadagnare di più che vendendo tutto in blocco.

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ Al concorso di **automobili agricoli** tenuto a Chelles il 29 settembre la casa Pilter (24, rue Alibert, Parigi) ha presentato un **automobile** di 18 HP il quale attaccato a un **aratro** a tre vomeri, lavorò un ettaro a 15 cm. di profondità in ore 3,53 consumando 25 litri di essenza; trainando una mietitrice-legatrice ordinaria, tagliò ettari 1,18 consumando litri 10,80; applicato a un trinciaforaggi trinciò 1000 kg. di paglia a 9 mm. in 47 minuti consumando litri 3,5 di benzina. (*Journal d'agric pratiq.*, n. 40).

⁂ A proposito di **spandiconcimi,** di cui al suggerimento della « Corrispondenza aperta » del *Coltivatore* n. 40, p. 444, l'egregio prof. Munerati scrive che « nessuno degli spandiconcimi sino ad oggi costruiti può dirsi così semplice nel concetto, più razionale nell'apparecchio distributore e più rispondente nella pratica di quello costruito dalla Casa Hurtu ».

Malattie ed avversità.

⁂ Secondo le osservazioni di H. De Greef nella Zelanda e di C. Heime in China i peschi, gli albicocchi, ed altri alberi fruttiferi similari non soffrono della **gommosi** quando crescono vicini al mare oppure in terreni contenendo delle quantità notevoli di sale. Secondo questa indicazione E. von Heke (*Journ. Soc. agr. Brabant*, n. 13) ha fatto esperienze con alberi che ricevevano ciascuno 1, 2 e 3 libbre di **sale** facendo il paragone con altri che non avevano avuto sale. Orbene, gli alberi che avevano avuto 3 libbre di sale a fine stagione non avevano sofferto della gommosi e gli altri, con 1 o 2 libbre, solamente poco, mentre gli ultimi, senza sale, perderono molti rami ed avevano solamente pochi frutti.

Colture speciali.

⁂ Esperienze fatte da H. Price dimostrano che un **concime** che contenga 3 0[0 di ammoniaca, 25 0[0 di anidride fosforica assimilabile e 1-2 0[0 di potassa dà i migliori risultati nella concimazione della **cipolla.** (*Americ. agric.* 79 n. 15).

Industrie agrarie.

⁂ M. Moussu narra nel *Journ. d'agric. pratique* n. 40 dei numerosi casi di **avvelenamento** mortale prodotto su **pecore** e **montoni** di un ricco gregge nell'Oise, in conseguenza di avere mangiato molte piante di **galega** *officinalis* in fioritura.

*** Studiando nella pianta dell'**assenzio** la formazione dell'**olio essenziale,** i sigg. E. Charabot e G. Laloue (*Boll. Soc. Chim. France* n. 6) hanno veduto che la produzione più abbondante di essenza si ha poco prima del periodo fiorale, poi diminuisce fino al termine della maturità del seme che sembra prender tutto ciò che resta dell'essenza. Nelle radicelle non v'è essenza, i rami ne hanno poca, le foglie invece molta. Dopo il periodo fiorale però, nelle radicelle si trova essenza che va crescendo col crescere dell'età delle piante.

Questioni diverse.

*** L'ing. R. Olry dimostra nel *Journ. d'agric. pratique* che l'**assicurazione** contro la **mortalità** dei **cavalli** non è certo più rischiosa per una società di quelle dei bovini purchè si prenda come base di mortalità un coefficiente vicino al 2,5 0[0.

Scuole e cattedre.

*** A dirigere la **Cattedra** amb. di agr. del circondario di **Savona,** è stato chiamato l'egregio prof. Francesco Francolini, che dirigeva prima la Cattedra di Palestrina.

*** Tanto presso la R. Scuole pratica di agric. di **Messina,** quanto presso quella di **Caltagirone** (Catania) sono aperti i concorsi per una mezza borsa di studio assegnata dal Ministero. Dirigersi, per informazioni, alla direzione delle singole scuole.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Posso mescolare scorie Thomas a solfato ammonico ? (*Risp. al sig. E. R.*). — No: le scorie Thomas contengono molta calce e questa sposta l'azoto dalle sue combinazioni organiche e ammoniacali, cagionando disperdimento di azoto, che è un elemento tanto costoso. D'altronde se Ella dà le scorie interrandole all'aratura e sparge invece il solfato ammonico più superficialmente alla semina non ha nulla da temere, nè ha bisogno di far mescolanza: anzi la evita forzatamente.

Foglie di vite imbrattate di poltiglia, possono esser date al bestiame ? — (*Risp. all'Ing. P. Q.*). — Nella presente scarsità di foraggi Ella fa benissimo a cercar di sfruttare, come ci scrive, tutte le infime risorse del podere. E la foglia di vite può molto utilmente esser data al bestiame perchè contiene di alimenti digeribili 2.26 di albuminoidi, 0 70 di grassi. 20.24 di estrattivi inazotati, più del doppio di quel che contengono di utile le bietole da foraggio che Ella ha or ora esaurite. Le faccia raccogliere adesso queste foglie di vite, dopo vendemmia, senza aspettare che secchino e cadano: la foglia morta non è gradita ed è meno nutritiva.

Non si preoccupi del solfato di rame: in Francia e in Italia da anni si usano foglie portanti traccie anche vistose di poltiglia bordolese, e mai si ebbero inconvenienti nel bestiame che di tali foglie si cibò.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . L. 27 — a 27,50
Ghirca Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Azima Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Berdiansca . » 23 — » 23,25
Grani duri: Taganrog » 23 — » 23,50
Sardegna . » 29 — » 29,50
Granoni: Alta Italia . » 16,50 » 17 —
Napoli . » 16,50 » 17 —
Avena: Nazionale . » 22 — » 22,50
Estera (oro) . » 15 — » 15,25
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 24 — » 24,25
Ceci cottura . » 23,50 » 24 —
» macina . » 24 — » 24,50
Fave e favini . » 17 — » 17,75
Lupini . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti ed i granoni.

Alessandria.

Frumento . L. 24 — a 25 —
Meliga . » 15 — » 16 —
Avena . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 30,25 a 31 —
Risone bertone . » 21,75 » 23 —
» nostrano . » 20,50 » 21,50
Frumento mercantile » 23,75 » 24 —
Segale . » 16,50 » 17,50
Meliga . » 14,50 » 15,50
Avena . » 19 — » 20 —

Novara.

Frumento . L. 23 — a 23,25
Riso nostrano a sacco » 34 — » 37 —
» giapponese . » 28 — » 29 —
Granoturco . » 15 — » 16 —

Torino.

Frumenti piem. . L. 23,75 a 24,50
» esteri . » 29,50 » 30 —
Frumentone . » 14 — » 15,75

Brescia.

Frumento . L. 22,25 a 23 —
Frumentone alla soma » 15,50 » 16 —
Avena . » 19,50 » 20,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 22,75 a 24,75
» veneto e mant. » 24,90 » 25,40
» estero . » 31,50 » 32,50
Risi: Ostiglia 1.o . » 37 — » 39 —
» » 2.o . » 34 — » 35,50
» mercantile . » 33,50 » 34,50
» scadente . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31,50
» » 2.o . » 29 — » 30 —
Risetto . » 24,50 » 26 —
Mezza grana . » 21 — » 23 —
Risina . » 17,50 » 20 —
Risone nostrano . » 20 — » 20,50
Granoturco nostrano . » 15,50 » 16 —
» veneto . » 17 — » 18 —
Avena nazionale . » 20 — » 20,50
» estera . » 20,75 » 21,25
Orzo nazionale . » 19 — » 20 —
Segale . » 18 — » 19 —
Miglio . » 20 — » 21 —

Tendenza del mercato: Sostegno nel grano, meliga ed avena.

Pavia.

Frumento . L. 22,50 a 23,75
Granoturco . » 14,50 » 16 —
Avena . » 18,75 » 19,75

Vicenza.

Frumento . L. 21 — a 21,50
Frumentone . » 15,50 » 16,50
Avena . » 20 — » 20,50

Treviso.

Frumento . L. 21 — a 21,25
Avena . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 22,90 a 23,10
» buono mercant. » 22,50 » 22,75
Frumentone pignoletto » 15,75 » 16 —
» gialloncino » 15 — » 15,60
Segala . » 17 — » 18 —
Avena . » 19 — » 20 —
Sorgo rosso . » 8 — » 8,25
Riso fino . » 40 — » 41 —
» nostrano . » 41 — » 42 —

Rovigo.

Frumento . L 23,25 a 23,90
Frumentone . » 15,25 » 16,25

Cremona.

Frumento . L. 23 — a 24 —
Granoturco . » 15 — » 16 —
Avena . » 18 — » 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 23,50 a 23,75
Frumentone . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granoturco . . . » 15 » 15,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 23,50 a 24,25
Granturco . . . » 15 — » 16 —
Fava marzuola . . » 18,50 » 19,25
» invernenga . . » 20,75 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L 23,75 a 24 —
Frumentone . . . » 16 — » 17 —
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 24 — a 24,75
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 23,25 a 23,50
Granturco . . . » 16,75 » 17 —

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 28 — a — —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 29,50 a 30 —
Maioriche . . . » 24,50 » 25 —
Bianchette . . . » 25,75 » 26 —
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a 24,75
Orzo . . . . » 16 — » — —

Tendenza generale dei mercati: I frumenti si mantengono sostenuti.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 90 a —
» magri . . . » 50 » —
Vacche grasse . . . » 73 » —
» magre . . . » 29 » —
Tori . . . . . » 50 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 55 » 110
Suini grassi (m.) . . » 140 » —
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Ribasso.

Foraggi, sementi e panelli

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » — —
» cocco . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 11 — a 12,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 25 a 26
Vignale . . . . » 24 » 25
Montemagno . . . » 27 » 29
Moncalvo . . . . » 26 » 27
S. Salvatore . . . » 24 » 25

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 30 a 32
» andanti . . . . » 26 » 28

Astigiano.

Barbera . . . . L. 36 a 44
Comuni . . . . . » 28 » 32

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 32 a 38
» Barbera . . » 38 » 30
Alba, Dolcetto . . . » 30 » 32
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 34 a 46
Reggio-Emilia, com. . . » 26 » 30
Bologna, da pasto . . » 35 » 40

Marche.

Macerata . . . . L. 27 a 30
Ancona . . . . . » 26 » 28

Umbria.

Perugia . . . . L. 25 a 30
Città di Castello, vino bianco » 27 » 28
» » nero . » 25 » 28

Toscana.

Firenze . . . . . L. 24 a 32
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 30
» fini . . . » 40 » 60
Arezzo . . . . . » 25 » 30

Puglie.

Barletta . . . L. 28 — a 34 —
Brindisi . . . » 26 — » 28 —
Sansevero . . . » 23 — a 24 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 20,50 a 22,50
Vittoria, Milazzo, id. . » 28 — » 34 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi in ribasso.

Olii.

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Uve e mosti.

Mercati del 4-5 ottobre.

Acqui, uvaggio . .	L. 8 —	a 17 —
Alba, dolcetti . .	» 9,50	» 14 —
» barbera . .	» 12 —	» 17,40
» diverse . .	» 10	» 15,50
Alessandria, uvaggio .	» 6,50	» 8,50
Arezzo, uva nera . .	» 11 —	» 12 —
» » bianca .	» 9 —	» 10 —
» » n. ammost.	» 9,50	» 11 —
» » b. »	» 8,50	» 9 —
» » n. 1a q. am.	» 9 —	» 10 —
» » » 2a » »	» 7 —	» 7,50
» » b. 1a » »	» 7,50	» 8 —
» » » 2a » »	» 6,50	» 7 —
Asti, uvaggio . .	» 10 —	» 16 —
» barbera . .	» 13,50	» 17,50
Borgomanero, uva .	» 12 —	» 15 —
Brescia, abruzzesi .	» 20,75	» 22,50
Canale, uva tav. b. e n.	» 20 —	» 25 —
» uvaggi . .	» 12 —	» 14 —
» barbera . .	» 16 —	» 17,50
Canelli, moscato . .	» 17,50	» 27 —
» uvaggio . .	» 10 —	» 14,50
Casale Monf, uvaggio .	» 8 —	» 11,50
Castell'Arquato, r. fina	» 14 —	» 16 —
» » merc.	» 12 —	» 14 —
» b. fina	» 14 —	» 15 —
» » merc.	» 10 —	» 12 —
Castelsangiov. ross. fina	» 16,50	» 18,50
Id. Id. mercantile .	» 13 —	» 14 —
Id. bianca fina . .	» 14 —	» 15 —
Id. Id mercantile .	» 10 —	» 12 —
Id. rossa da mensa	» 16 —	» 17 —
Id. bianca . .	» 16,50	» 17,50
Chieri, freisa . .	» 8,50	» 12 —
Fossano, uvaggio . .	» 10,50	» 12 —
Milano, Oltrepò Pavese	» 16 —	» 22 —
» Piemontese . .	» 14 —	» 18 —
» Moden. e Romag.	» 13 —	» 15 —
» Pugliesi q. div.	» 15 —	» 24 —
» » Abruzzi .	» 18 —	» 22 —
» mosti Puglie .	» 23 —	» 33 —
» » filtrati .	» 30 —	» 32 —
Modena, uva di pianura:		
Sorbara . . .	» 16 —	» 18 —
Salamino, V. S. Croce	» 13 —	» 15 —
id. di 1.a qual.	» 11 —	» 12 —
id. di 2 a qual.	» 8 —	» 10 —
id. di vigna .	» 7 —	» 8 —
D'Oro . . .	» 10 —	» 12 —
id. bianca com. .	» 6 —	» 8 —
Uva del colle:		
Lambrusca . .	» 12 —	» 15 —
id. 1 a qual. .	» 11 —	» 12 —
id. 2.a qual. .	» 9 —	» 10 —
D'oro . . .	» 11 —	» 12 —
Bianca Trebbiano .	» 10 —	» 12 —
id. comune . .	» 7 —	» 10 —
Pianello Val-Tidone:		
Uva rossa fina . .	L. 13 —	a 15 —
» » mercant. .	» 11 —	» 13 —
» bianca » .	» 10 —	» 12 —
Ponte dell'Olio, r. fina	» 13 —	» 15 —
» » merc.	» 11 —	» 13 —
» b. »	» 10 —	» 12 —
S. Damiano d'Asti, barb.	» 13 —	» 16 —
» uvaggio .	» 9,50	» 12 —
Stradella, nostrana .	» 9 —	» 11 —
» bastarda .	» 12 —	» 14 —
» fina . .	» 16 —	» 20 —
Torre de' Passeri, uva .	» 13 —	» 14 —
Tortona, nera di collina	» 7 —	» 9 —
» » di pianura	» 7 —	» 8 —
» bianca . .	» 6 —	» 8 —
Verolanuova, uva .	» 6,50	» 12 —
Verona:		
Valpolicella q. corr. .	» 14 —	» 16 —
» buone .	» 16 —	» 18 —
» $^1/_2$ collina	» 19 —	» 22 —
» collina .	» 28 —	» 36 —
Valpantena q. corr. .	» 25 —	» 28 —
Bardolino, Lazise e Lago di Garda, q. corr. .	» 14 —	» 16 —
Id. fine . . .	» 17 —	» 19 —
Id. mezzane di piano	» 13 —	» 18 —
Id. id. di collina	» 20 —	» 28 —
Marcellise, Illasi, Tregnago, ecc., di piano	» 12 —	» 14 —
Id. di collina . .	» 15 —	» 19 —
Soave, Monteforte, ecc. di piano . . .	» 11 —	» 12 —
mezza collina .	» 13 —	» 14 —
collina . . .	» 14 —	» 16 —
Viadana, uve . .	» 10 —	» 14 —

Mercati del 9 ottobre.

Acqui, uvaggio . .	L. 0,65	a 1,75
Alessandria, uvaggio .	» 0,70	» 1 —
Asti, barbere . .	» 1,05	» 1,70
» uvaggi . . .	» 0,80	» 1,70
Canelli, moscato . .	» 1,50	» 2,65
» freisa . .	» 1,60	» 2 —
» barbera . .	» 1,40	» 1,72
» uvaggio . .	» 0,87	» 1,37
Casale Monf., uvaggio .	» 0,75	» 1,25
Ceva, dolcetti . .	» 0,90	» 1 —
Chieri, freisa . .	» 0,85	» 1,20
Chivasso, comune .	» 1,10	» 1,30
» da tavola .	» 1,40	» 1,60
Mondovì, dolcetti .	» 0,95	» 1,05
Nizza M., moscato .	» 2,50	» 2,75
» uvaggio .	» 0,70	» 1,70
» barbera .	» 1 —	» 1,80
S. Stefano Belbo, mosc.	» 2,35	» 2,60
» freisa .	» 1,50	» 1,80
» barbera .	» 1,50	» 1,75
» dolcetti .	» 1,20	» 1,35
Torino, uvaggio . .	» 2 —	» 2,40

FILTRI DOMESTICI

CASALMONFERRATO — FRATELLI OTTAVI — Con Filiale a BARI

Filtro Croze, robusto, sacco di tela speciale, largo 70 cm., alto 50 L. **3**
Filtro conico in mollettone bianco di lana per moscati, liquori, ecc.
largo cm. 40, alto 40 . . . . » **3**
» » 40, » 70 . . . . » **5**

FILTRO OLANDESE CARPENÈ, a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.:

Modello a 6 sacchi (produzione giornaliera ettol. 30) . . L. **100**
» 12 » (» » » 66) . . . » **125**
» 20 » (» » » 100) . . . » **220**

Sacchetti filtranti, fodere per detti sacchi, rubinetti, ecc. - presso *Fratelli Ottavi, Casale Monferrato-Bari.*

VENTILATORI PER CEREALI

Fratelli OTTAVI - Casalmonferrato-Bari

Si ottiene ottima vagliatura, manovra semplice e leggera.

Modello ad 8 crivelli mobili, produzione 6 a 8 ettol. all'ora, peso kg. 110 . . . . L. **100**
Modello a 2 movimenti, perfezionato, produzione 8 a 10 ettol. all'ora, peso kg. 120 . . . . » **125**

SGRANATOI DA GRANOTURCO

—(Fratelli OTTAVI - Casalmonferrato-Bari)—

mossi a mano, costruzione solida, meccanismo semplice, ottimo lavoro, minimo sforzo.

Modello ad una bocca, senza ventilatore . . . . L. **85**
» a 2 bocche, senza ventilatore . . . . . . » **110**
» a 2 » con ventilatore . . . . » **130**
Piccolo sgranatoio a mano da applicare ad un tavolo . . » **12**

Svecciatoi-selezionatori del grano

della celebre Casa MAROT

Modello leggero a semplice effetto n.° 7, lavora ettol. 1-1,05 all'ora L. **180**

Serie corrente a doppio effetto:

Modello 1, lavoro ettol. 2 per ora . . . . » **340**
» 2, » » 2 a 3 per ora . . . . » **390**
» 3, » » 4 a 5 » . . . . » **580**
» 1bis in due pezzi, lavora 2 ettol. all'ora . . . . » **390**
» 2bis » » » 3 » » . . . . . » **450**

Fratelli OTTAVI — Casalmonferrato-Bari.

UFFICIO TECNICO AGRICOLO ROMANO

G. DEL PELO PARDI

Premiato con Medaglia d'Oro speciale dal Ministero di Agr., Indust. e Comm.

ROMA - Piazza Borghese N. 89 - ROMA

Rastrello " IDEAL „ Meslé

Premiato con MEDAGLIA d'ORO all'Esposizione Internazionale di Milano 1906

Questo nuovo Rastrello a cavallo « **IDEAL** » è il più semplice ed anche il più solido di tutti i Rastrelli conosciuti e funzionanti automaticamente.

E' perfettamente equilibrato e si manovra con una facilità incomparabile.

Il nuovo movimento automatico di scarico è di una sicurezza assoluta e funziona senza nessun scatto contrariamente a ciò che avviene nella maggior parte delle macchine simili e che costituisce il grave difetto di un rapido spostamento che provoca la rottura.

Per mezzo di una ingegnosa disposizione, tanto semplice quanto robusta, il Rastrello « **IDEAL** » è mantenuto in contatto costante con il suolo; non può mai, anche nei più forti raccolti, alzarsi in lavoro contro la volontà del conduttore, segue con facilità tutte le ondulazioni del suolo e non si scarica che quando vuole colui che lo dirige.

Questo rimarchevole strumento che nel 1903 fu per la prima volta, lanciato al commercio ed all'agricoltura, diede risultati così soddisfacenti che meravigliò tutti i compratori che vollero interessarsene e fra questi, la maggior parte, constatatane la superiorità, abbandonarono i tipi concorrenti per non ritenere che l'« **IDEAL** ».

Il successo del 1903, non fece che aumentare nel 1904 e 1905.

Questa preferenza sulle marche antiche, indica nettamente i progressi che il Rastrello « **IDEAL** » **Meslé** porta al macchinario agricolo di questo genere

---

Chiedere listini speciali

Telefono interurbano :
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63.05.(45.113)

ANNO 53°   CASALE MONF., 20 Ottobre 1907   Num. 42.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 42 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

PER LA PROSSIMA VENDEMMIA

Pigiatrice-sgranatrice Cornaglia a cilindri a spicchi smontabili: lavora 20 q.li all'ora, a mano, senza esigere grande sforzo. Chiedere certificati e listino 113. Prezzo con tinozza completa, imballata . . . L. **275**
Senza tinozza, imballata . . . . » **250**

Pigiatrici-diraspatrici centrifughe Garolla, le più perfette del genere per un grande lavoro.

Modello 2 (40-50 q.li l'ora)	motore 4 HP	. . . .	L. **900**
» 3 (50-60 » »)	» 4 1/2 HP	. . . .	» **1100**
» 4 (80 » »)	» 6 1/2 HP	. . . .	» **1375**
» 5 (100 » »)	» 8 HP	. . . .	» **2000**

Pigiatrice-sgranatrice tipo Bruggemann, eccellente per piccolo lavoro, mossa a mano . . . . L. **270**

Pigiatoi semplici per uva:

	Cilindri lunghi cm. 40	Cilindri lunghi cm. 50
Senza bigoncia e senza cavalletto . . .	L. **60**	L. **80**
» » e con cavalletto	» **80**	» **100**

Pompe da svinatura e travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N. 00, diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol. all'ora	. . .	L. **110**
» 0, » 30 »	» 30 » »	. . . .	» **140**
» 1, » 35 »	» 45 » »	. . . .	» **165**
» 2, » 40 »	» 60 » »	. . . .	» **190**
» 3, » 45 »	» 90 » »	. . . .	» **250**
» 4, » 50 »	» 120 » »	. . . .	» **280**

Dirigersi a **Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato** *oppure* **Bari.**

FILTRO RAPIDO FRICK

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti sconto 5 0/0.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

SOMMARIO.

Le adunanze bacologiche a Milano e a Padova

Un'altra inchiesta, e non meno delle altre opportuna ed importante. Essa verte sulle condizioni dell'industria bacologica e serica e si svolge in un ciclo di conferenze pubbliche con discussione e contradditorio. Le adunanze hanno avuto il loro inizio in Milano ed a Padova e continueranno poi a Torino, Como ed Ascoli, per volgersi poi verso l'Italia meridionale. Le presiede l'on. Luzzatti, il quale non ha voluto cercare un solo istante di riposo dopo il laborioso periodo dei congressi di Cremona e delle visite ai più celebri centri, ove con magnifico slancio fiorisce e si sviluppa la cooperazione italiana. E a fianco del Luzzatti siedono i membri della commissione d'inchiesta il cui compito è per ora quello di ascoltare e di annotare tutte le voci che, in queste pubbliche sedute, vengono dal campo degli industriali, degli agricoltori, dei commercianti.

Alla prima adunanza, che ebbe luogo a Milano il giorno 8 corr., la discussione si svolse sopra una tela magistralmente preparata in due relazioni: la prima « sulle con-

dizioni delle industrie seriche nazionali e sui provvedimenti adatti a favorirne lo sviluppo » redatta per cura dell'Associazione dell'industria e del commercio delle sete in Italia; l'altra, sui problemi più strettamente agricoli che si riferiscono alla sericoltura, presentata dalla Società agraria di Lombardia, con relazione del prof. Alpe.

Molti punti di contatto hanno le due relazioni, poichè anche la prima studia con dovizia di ragguagli la questione puramente bacologica. È nota come i bozzoli italiani siano di gran lunga insufficienti al bisogno delle nostre filande e come l'importazione di bozzoli esteri si faccia in condizioni svantaggiose perchè monopolizzata in gran parte da ditte estere le quali fan gravare sulla merce utili e spese cospicue. Ed allora la filatura di questi bozzoli raramente permette un utile industriale al filandiere italiano. Il quale, compri egli la materia prima in paese o all'estero, la trova sempre troppo cara.

D'altra parte non è fuor di luogo il timore che l'importazione di bozzoli levantini ed asiatici venga a mancare allorchè quei paesi, come è presumibile, continuino a creare filature proprie, come già cominciarono a fare.

Di qui la conclusione, comune a quella della Società agraria di Lombardia, che la materia prima nazionale è insufficiente e che occorra *aumentare la produzione dei bozzoli in Italia.*

Ora non si tratta di creare *ex-novo!* Si tratta, ed i nostri lettori lo hanno più volte trovato nel giornale, di ripristinare una coltivazione che già esisteva prima delle stragi portate dall'atrofia. Nel 1854 nell'Alta Italia si producevano circa 400 kg. di bozzoli per ogni 100 abitanti e in tutte le altre provincie circa kg. 160 ogni 100 abitanti in media. Oggi queste cifre sono discese a kg. 350 nell'Alta Italia e a soli kg. 6 in tutto il resto preso complessivamente! E ciò mentre gli altri paesi e persino il Sud America estendono la gelsicoltura e ne promuovono con ogni sforzo lo sviluppo.

Bastano queste quattro cifre a provare che basterebbe formarne il risoluto proposito e mantenerlo animosamente con mezzi e con opere adeguate, perchè l'Italia potesse in un ventennio raddoppiare il proprio prodotto di bozzoli,

offrire un'industria redditiva agli agricoltori, rassicurare i filatori ed affrancarsi dalla importazione estera.

Come ciò sia possibile, l'Associazione serica lo dice riassumendo per sommi capi il seguente programma di lavoro, nel quale non si potrebbe non convenire: distribuzione gratuita di gelsi — impianti di gelseti vivai — gelsi lungo le strade — fornitura di seme-bachi semigratuita pel primo anno agli allevatori nuovi — istituzione di bigattiere modello — diffusione in ogni modo di istruzioni popolari di bacologia — premii a chi per primo coltiva bachi in un comune — premii a chi erige forni essiccatori di bozzoli e filande nelle provincie che iniziano la coltivazione.

Ed inoltre è da porsi mente alla qualità, occorrendo che vengano studiate e stabilite quelle razze di bozzoli che nelle varie parti d'Italia dovranno preferirsi. E occorre ancora disciplinare la produzione, l'importazione e la vendita del seme e, nell'interesse dell'industria, facilitare l'importazione dei bozzoli esteri. Tali le proposte degli industriali: vediamo quelle dei bachicultori.

*
* *

Il memoriale della Società agraria di Lombardia scende a questioni anche più tecniche e chiede qualcosa di più. Ricorda che gli studii sopra talune malattie del gelso, e specialmente quella del *falchetto*, son ben lunge dall'essere completi. Ricorda pure le numerose incognite che si hanno nel campo della patologia del filugello, e basterà accennare alla *flaccidezza*. Anche gli studi sulle razze e sui numerosi incroci attendono che la scienza e la pratica pronunziino l'ultima parola. E così dicasi della confezione del seme e dei sistemi di allevamento.

Si parla molto oggidì, ed il memoriale lo accenna, degli *allevamenti multipli*, pei quali si cita a cagion d'esempio il Giappone, e che permetterebbero, coll'allevare in più tempi nell'anno la stessa quantità di seme, di ovviare all'inconveniente della continua e deplorata rarefazione della mano d'opera rurale.

Così la Società agraria di Lombardia vorrebbe che gli istituti scientifici, e specialmente la Stazione bacolo-

gica di Padova, all'uopo meglio dotata, riprendessero lo studio della gelsicultura, della bacologia, della patologia del gelso e del baco, sopra molte questioni rifacendosi da capo e completando le ricerche su temi che erroneamente si ritennero già esauriti e le cui lacune si mostrano invece di giorno in giorno sempre più evidenti.

Vorrebbe che si provvedesse alla istruzione ed organizzazione dei piccoli coltivatori, con corsi di lezioni, con allevamenti dimostrativi, con sussidii e premii, diretti specialmente a far sorgere associazioni cooperative di bachicultori. La questione degli essiccatoi è pure studiata nell'importante memoria del prof. Alpe, il quale chiede che all'impianto di essi provvedano con incoraggiamenti materiali il governo, le grandi associazioni, le casse di risparmio, accordando anche il credito a mite interesse sul pegno dei bozzoli in deposito presso l'essiccatoio cooperativo.

*
* *

Contro quest'ultima istituzione tentò una punta, all'adunanza di Milano, il sig. Roda, accennando ad un insuccesso. Ma egli parlava dinnanzi al papà della cooperazione..... e l'oratore fu immediatamente ammonito dal presidente on. Luzzatti, non doversi generalizzare il biasimo per questa innegabile risorsa cooperativa, partendo solo da un fatto locale ed eccezionalissimo.

Sull'argomento interloquì autorevolmente l'ing. Francesco Clerici, uno studioso di tutte le questioni bacologiche e seriche; ed avvertì che laddove la bachicoltura è superiore alla filatura, le cooperative di bachicultori trovano terreno propizio per sorgere, svilupparsi e prosperare. Ma in quelle zone, come la lombarda, dove i filandieri, per l'esiguità della merce, si contrastano gli acquisti, gli agricoltori realizzano più prontamente ed a migliori patti i risultati del raccolto.

Non mancò la voce di altri competenti, e la discussione, si allargò. Parlarono il prof. Alpe, il prof. Sandri, i prof. Brizzi, Franceschini e Soresi, e finalmente il nostro collaboratore bacologico, dott. Zannoni ebbe occasione di sviluppare le buone idee già sostenute sul *Coltivatore*. Lo Zannoni in seguito a quesito postogli, diede poi la

ragione per cui il sistema friulano d'allevamento, richiedendo un ambiente superiore a quelli usuali, non si sia diffuso nella regione lombarda così come i suoi innegabili vantaggi tecnici avrebbero permesso. E veniamo alla seconda riunione, tenuta il 15 a Padova, dove sorge l'unica R. Stazione bacologica del regno, diretta da due illustrazioni: Verson e Quajat.

*
* *

A Padova, ove non fu inferiore in numero nè meno attento il pubblico degli studiosi e dei bachicultori, s'insistette con maggior diffusione su parecchi dei punti toccati a Milano, e se ne svolsero poi dei nuovi.

Per la diffusione dei buoni metodi d'allevamento e per gli studi d'ogni genere che la gelsicoltura e bachicoltura nazionale richiedono si insistette perchè la *r. stazione bacologica*, che ha un passato glorioso ed una fama europea, sia messa in grado di potere, coll'aiuto di nuovi mezzi e di nuovo personale, dar mano a tutte quelle ricerche, a quegli studii, che si è visto esser così necessarii.

Basti dire che a Padova lavorano tre funzionarii, alla Stazione imperiale bacologica di Tokio 36.

E si è poi parlato molto di *Osservatorii bacologici*. I quali, anzi che continuare in questa loro inazione, meglio è che si vengan limitando e scompaiano! E la lamentata inazione non è certo imputabile ai direttori, ma bensì all'abbandono quasi completo in cui il governo lascia languire queste rachitiche istituzioni. Le quali hanno pure un'onovevole storia di attività e propaganda.

Esse diffusero i buoni metodi d'allevamento, fecero conoscere la selezione cellulare del seme, tennero corsi di lezioni, fecero allevamenti sperimentali, ecc. Ed il governo le incoraggiava con premi ed aiuti d'ogni natura e le vigilava con periodiche ispezioni. Ma da quindici anni le ha abbandonate: nè sussidii nè incoraggiamenti, nè dono di pubblicazioni viene ora loro offerto.

Godevan della franchigia postale e fu loro tolta. Qual meraviglia, se, come dice il prof. Alpe, gli osservatorii non funzionano come dovrebbero?

Eppure se si vuol davvero far risorgere l'industria nel Sud, bisognerà pur valersi di questi istituti i quali, quando specialmente si dedichino di più alla parte pratica e non pensin solo a vender seme, quando siano premiati, stimolati, sorvegliati, potrebber ancora far molto cammino e contribuir brillantemente al rinascimento della nazionale bachicoltura.

Tale, in breve sunto, il discorso dell'on. di Campodarsego, il quale accennò anche al progettato invio di una missione di tre competenti alla Cina ed al Giappone. E disse essere molto più importante la visita all'impero Celeste che non quella verso il Sol Levante. In quest'ultimo impero sarà certo interessante studiare l'allevamento annuale che i bachicultori giapponesi ora dividono in tre parti: in primavera, in estate e in autunno. Ma per tutto ciò che è studio di razze e di temi è in China che la commissione dovrà indugiarsi, osservare e... far provviste. Oggi, è noto, i filandieri vogliono tutti *incrocio cinese* ed è questo seme cinese (la cui ricerca oggi, chiediamo ai nostri consoli laggiù, i quali poco se ne curano e ci mandano un seme sommamente corpuscoloso) che la dotta commissione dovrà procurarci.

E' desiderabile cioè che essa disponga le cose in modo di giungere sul luogo nel tempo degli allevamenti, e ne visiti molti in lungo e largo, entrando nelle bigattiere ed insacchettando direttamente le farfalle per preparar poi dell'ottimo seme, quale i nostri allevatori oggi avidamente desiderano e chiedono.

Fu ricordato pure il concorso bandito dal Ministero nel febbraio 1906 per semenzai e vivai di gelsi nel meggiogiorno. I premi in danaro dovrebbero essere aggiudicati entro l'anno. I concorrenti pare non siano più di 12. Sollecito adunque sarebbe il lavoro della commissione sindacatrice. Solo occorrerebbe che non si tardi ulteriormente a no-minarla acciocchè essa possa giungere sul luogo in tempo utile.

Ma ben altro, e per bocca di vere competenze, si trattò al congresso di Padova; e tutto ciò merita un secondo articolo che seguirà.

E. Ottavi.

Nuove esperienze contro la mosca delle olive

Le prove del 1903 in Puglia avevano il solo scopo di riconoscere se, come supponevasi dai proponenti, le miscele zuccherine contenenti un sale d'arsenico, usate contro l'adulto, secondo le note modalità avessero realmente virtù di salvare dal baco le olive in oliveto isolato.

L'annata fu assai scarsa di mosche, su per giù quanto quella del 1905 e la corrente.

Non ostante tale scarsità l'effetto fu apprezzabile agli sperimentatori, se non saliente in via agraria, e le prove furono dichiarate molto incoraggianti. Nel 1904 non si fecero sperimenti e nel 1905, non ostante la detta scarsezza di mosche, pure i risultati confermarono le speranze concepite nel 1904.

Le prove del 1906 ebbero per iscopo di confermare i risultati precedenti e di riconoscere se si dovesse temere, per altri insetti utili, dalle irrorazioni arsenicali.

Ognuno ha presente il responso dato in proposito dalla Commissione nominata dal R. Ministero e quello ancora che mi appartiene ed è nella Relazione che ho fatto di quelle sperienze.

È affermato così ed ormai sicuramente provato quanto segue: 1° che lo scopo di salvare le olive dalla mosca si ottiene quasi assoluto: 2° che non si devono temere effetti notevoli dovuti a mortalità di insetti utili nostri ausiliari.

Ora conveniva studiare di rendere il metodo di lotta quanto più è possibile pratico ed economico.

A ciò sono intese in parte le sperienze di questo anno e cioè quelle nell'Italia centrale, perchè le altre meridionali si sono seguite, esclusivamente o quasi, per rifare le mal condotte dell'anno decorso.

A questa parte del problema ho dunque rivolto in questo anno l'attenzione. Avevo già proposto di ricercare una maggiore economia nella spesa della cura contro la mosca, sia aumentando la superficie olivata soggetta all'esperienza e ciò allo scopo di scemare in proporzione il numero delle irrorazioni (scemando infatti corrispondentemente il pericolo di reinvasione) sia ricercando miscele meno costose di quella proposta dal Dr. De Cillis e che si vende a L. 70 il quintale.

Alla prima parte del programma da me proposto ha provveduto il R. Ministero colla larga sperienza di Toscana, alla quale io ho sempre assistito ed intorno a cui altri riferirà certamente « con miglior plettro », alla seconda ho tentato di provvedere io nel modo che espongo.

E' stato sempre mio pensiero, piu volte espresso, che si debba giungere ad una miscela da farsi dall'agricoltore stesso come avviene di quella per la peronospora, ad esempio: ottenendo la sostanza zuccherina dalle frutta più alla mano e di scarto. Senonchè, per ragioni che esporrò altrove, non si può oggidì fare a meno della melassa, prezioso ingrediente che, coll'arseniato di sodio (ambedue proposte del prof. Comes) formano il nucleo di ogni razionale miscela dachicida. Per ora è bene attenersi, per l'arseniato, alla cifra proposta dal dott. D. Cillis.

Così ho fatto conserve di frutta da scarto, senza valore ormai perchè troppo mature, avariate ed in via di disfacimento, raccolte sul mercato di Firenze ed anche procuratemi sul luogo di sperimento. Ciliege, susine, prugne, fragole, albicocche, pesche, more di rovo e specialmente fichi. Se ne può ottenere una conserva densa in più modi: riscaldando le dette frutta in forno e di poi passandole allo staccio, (metodo qui usato dai contadini comunemente); facendole bollire in poca acqua, passandole allo staccio, concentrando se occorre il liquido; meglio di tutto facendone una poltiglia al frantoio. Ho anche sottoposto a prove mele, pere, carrube e fichi d'India. Questi ultimi danno una bellissima conserva e (sul posto) a poco prezzo.

Così si ottiene una pasta molto densa, assai ricca di zucchero e che attira gagliardamente le mosche tutte, assai più del miele (che richiama invece le api) e si può conservare coll'aggiunta del 1 p. $^0/_{00}$ di acido salicilico meglio se anche coll'arseniato che vi occorre.

Generalmente con un quintale di frutta si ottengono dai 50-70 chil. di conserva. Così nel maggior numero di casi tali conserve non sono costate più di sette od otto lire, al massimo dieci per quintale. Se ne può usare più o meno, nella composizione della miscela dachicida, e ciò in relazione al prezzo della melassa. Calcolato questo a L. 20-25 per quintale, aggiungendo il prezzo dell'arseniato (L 1,50 il chil.) si vede che la miscela ad esempio: di melassa e conserva di frutta in parti eguali, coll'aggiunta del 2 $^0/_0$ di arseniato può costare da 20 a 25 lire al massimo; ognuno può farla da sè, prepararla anche un anno per l'altro e utilizzando frutta che altrimenti andrebbero gettate.

La miscela anzidetta è molto densa e sulle piante, allungata al 10 $^0/_0$ forma bellissime gocciole di molto spessore e vischiose. Molte mosche ho veduto accorrervi e nutrirsene e tra queste ne è assai avida quella delle olive. Per converso le api non se ne curano affatto, nemmeno se dette miscele sono ad immediata vicinanza degli alveari e date generosamente sulle circostanti piante.

Con queste miscele si può contenere la spesa, per piante mediocri e per cinque irrorazioni, in circa 10 centesimi per pianta.

Ho trattato due oliveti isolati, siti al di fuori della grande zona di sperimento fatto in quest'anno attorno a Rosignano e sono verso sud, l'uno in collina, l'altro in pianura presso il mare. Ambedue hanno prossimi altri oliveti di controllo. Il primo conta 160 piante e l'altro 135, tutte di ragguardevole sviluppo.

Ho avuto l'immunità *assoluta* di tutte le olive, appunto come si verifica nella grande zona trattata colla miscela De Cillis, mentre negli oliveti di controllo si nota fin d'ora una discreta percentuale d'infezione che potrà giungere anche fino al 30 0[0 in media.

Non ho ragione alcuna per non credere fermamente che le miscele suddette abbiano le medesime virtù dachicide di quella classica del dottore De Cillis.

Ho usato diluizione, quantità per pianta, pompe come pel vicino sperimento colla miscela De Cillis ed ho impiegato gli stessi operai, così che non vi può essere alcun'altra differenza se non nella miscela.

Dei due oliveti, quello in collina fu trattato cominciando assieme agli altri della grande zona sperimentale (18 luglio), ma per quello di pianura ho voluto tentare anche altra maniera di economia.

Le indicazioni circa il momento più opportuno per iniziare le irrorazioni sono a tutt'oggi assai vaghe ed insufficenti.

Ho studiato l'argomento e ne riferirò a suo tempo. Per ora posso dire che la cosa più utile è quella di cominciare le irrorazioni non *appena ci si accorge del primo inizio della infezione di mosca.* Così ho fatto per Suvereto nel decorso hanno, come in questo per l'oliveto di Vado, nel quale la prima irrorazione fu fatta nel giorno 10 agosto, cioè tredici giorni dopo iniziati i lavori nella grande zona finitima, e quando già vi si trovava una infezione pari al due per mille. Ho lasciato compromettere così poche decine di olive ma ho risparmiato tre irrorazioni (18, 24, 28 luglio) (circa otto lire).

Credo che si potranno fare altre economie, sia studiando se colla irrorazione regolatamente saltuaria delle piante (ad es. una sì e una no) specialmente dove esse sono molto fitte, si ottiene lo stesso effetto che colla irrorazione di tutte (ciò che io credo debba essere), sia seguendo ancora la ricerca di una miscela a base zuccherina più alla mano e di minor prezzo ecc.

Così appunto nella fabbricazione dello zucchero dalle barbabietole sono parecchi prodotti che se fossero esonerati delle gravezze speciali potrebbero essere convenienti, come io ho voluto accertarmi. Si giunge così alla melassa, che contiene una forte percentuale di zucchero e sul campo si comporta assai bene.

Ritengo che essa sola potrà sostituire ogni altra miscela quando contro la mosca delle olive si voglia ricorrere al metodo delle irrorazioni già sperimentato e che raccoglie la maggior fiducia.

Rosignano Marittimo, 13 ottobre 1907. ANTONIO BERLESE.

La concimazione chimica indiretta del frumento in Sicilia

Svolgendo al Congresso agrario nazionale di Catania del maggio decorso il tema « *Risultati ottenuti in Sicilia coi concimi fosfatici ed azotati* » potei dimostrare che la concimazione chimica indiretta del frumento, per quanto i risultati non siano sempre costanti per la deficienza delle opportune pioggie primaverili, rappresenta per noi siciliani, date le attuali condizioni economico-agricole dell'isola, il sistema migliore, tantoppiù allorchè nella rotazione agraria si fanno entrare le leguminose da foraggio che, per le regioni meridionali, rappresentano indiscutibilmente le piante erbacee di grande coltura meglio consumatrici di concimi chimici.

Dimostrai altresì che in Sicilia, nella concimazione chimica indiretta del frumento si ottenne spesso un aumento sensibile di prodotto in granella ed in paglia e, se a questo aumento di prodotto lordo non corrispose sempre un aumento di profitto netto, non in ogni caso la causa dovea ricercarsi nel difetto delle pioggie che non fece raggiungere il prodotto massimo di granella, bensì nella passività della leguminosa precedente il frumento, la fava, la quale in poche località ed allorchè il terreno fu precedentemente arricchito con abbondanti concimazioni di letame ed è immune da orobanche, paga le spese, lascia gratuita la caloria e, nell'anno stesso, un guadagno.

E' invece la leguminosa da foraggio che in maggiore o minore misura, ma costantemente, fa realizzare un beneficio sicuro, e siccome in Sicilia il maggiore impiego dei concimi chimici alle colture da campo si fa alla fava e poco o punto alle leguminose da foraggio, se ne eccettui un po' la provincia di Siracusa, così parmi far cosa utile ai lettori siciliani del più vecchio periodico agrario italiano citare qui i dettagli ed i risultati di una delle tante prove di concimazione chimica indiretta del frumento da me eseguite nella zona montuosa eminentemente frumentaria della provincia di Siracusa e precisamente nel territorio di Giarratana, fortemente ondulato, la cui altitudine oscilla tra i 450 ed i

600 metri. Avvertirò che non il campo che mi diede i migliori risultati io citerò, ma uno che vuole rappresentare la media delle condizioni tutte del territorio (1).

In contrada Margi, nella proprietà del reverendo Sacerdote D. Salvatore Scarso, residente in Giarratana, nell'ottobre del 1905 furono scorporati due appezzamenti, uno di un ettaro e l'altro contiguo di un quinto di ettaro. Il terreno è argilloso-calcareo piuttosto profondo, permeabile, magro. In mancanza di un migliore aratro, si preparò il terreno con due arature del consueto perticale, avendo raggiunto la profondità di circa 15 centimetri.

Il 16 novembre, nell'appezzamento di un ettaro si sparsero kg. 700 di perfosfato 15 %; kg. 100 di solfato potassico e kg. 50 di solfato ammonico, oltre a 300 chilogrammi di gesso; quindi il terreno concimato ed il controllo si seminarono con un miscuglio di veccia comune ed avena (15 %) in ragione di 96 chilogrammi del miscuglio stesso per ettaro. Si coprirono concimi e semi con un terzo lavoro di perticale.

Nei giorni 17, 18 e 19 maggio, essendo la veccia già in fiore, si procedette alla falciatura ed alla fienagione.

Nell'autunno del 1906 si seminò frumento della varietà *gigante* su tutto il terreno, tanto sui due appezzamenti a veccia, il concimato ed il controllo, quanto su quello adiacente, che l'anno prima, durante la coltura della veccia era rimasto a pascolo.

Ecco le spese ed i prodotti per ettaro durante i due anni d'esperimento, sull'appezzamento concimato, sul controllo e sul terreno adiacente che fu tenuto col sistema locale pascolo-frumento (vedi pagina seguente):

Dai risultati che seguono, che, giova ripetere, non sono i migliori fra tanti ottenuti in Sicilia, emergono due fatti:

1° L'efficacia della concimazione chimica;

2° Il vantaggio economico della concimazione chimica indiretta del grano.

---

(1) Un altro campo impiantato in contrada Presti, proprietario il distinto agricoltore di Giarratana, sig. Antonio Casafato, diede il primo anno un prodotto in fieno di q.li 68,75 rispetto a 25 quintali e mezzo avuti nel controllo, con una differenza di q.li 43,25 a favore del campo concimato, con un utile netto, nel solo primo anno, di L. 166 per ettaro.

1.° Anno 1905-1906.

Indicazione delle spese e dei prodotti	Campo a veccia concimato			Campo a veccia non concimato			Campo a pascolo naturale		
	Spese	Prodotti	Differenza tra prodotti e spese	Spese	Prodotti	Differenza tra prodotti e spese	Spese	Prodotti	Differenza tra prodotti e spese
Preparazione del terreno	26 —			26 —					
Importo concimi, loro trasporto e spargimento	108,50								
Importo, trasporto e spargimento dei semi, copertura dei concimi e dei semi	45,63			45,63					
Falciatura ed accovonatura	14,54			6,24					
Fieno q.li 56 a L. 5		280 —							
» » 24 » 5					120 —				
Ricavato dall'affitto del pascolo								22,25	
Totali	194,67	280 —		77,87	120 —			22,25	
Differen. fra prodotti e spese			85,33			42,13			22,25

2.° Anno 1906-1907.

Indicazione delle spese e dei prodotti	Frumento su veccia concimata			Frumento su veccia non concimata			Frumento su pascolo naturale		
	Spese	Prodotti	Differenza tra prodotti e spese	Spese	Prodotti	Differenza tra prodotti e spese	Spese	Prodotti	Differenza tra prodotti e spese
Coltivazione e raccolta	102,30			87,50			87,50		
Concimazione in copertura	24,65								
Granella q.li 11,37 a L. 25		284,25							
Paglia q.li 26 a L. 3		78 —							
Granella q.li 6,12 a L. 25					153 —				
Paglia q li 14 a L. 3					42 —				
Granella q.li 6 a L. 25								130 —	
Paglia q.li 12 a L 3								36 —	
Totali	126,95	362,25		87,50	195 —		87,50	166 —	
Differen. fra prodotti e spese			235,30			107,50			78,50

	Risultati per ettaro alla fine del biennio dell'avvicendamento		
	Veccia concimata Frumento	Veccia non concimata Frumento	Pascolo Frumento
Dopo il 1° anno . . . . utile	85,33	42,13	22,25
» 2° » . . . . »	235,30	107,50	78,50
Dopo il biennio	320,63	149,63	100,75
In media per anno	160,31	74,81	50,37

Siracusa, ottobre 1907.

E. Arnao.

Criteri chimici

PER LA CONCIMAZIONE DELLE VITI

Allorchè la vigna è *affamata* vale a dire che non dispone di una quantità di elementi fertilizzanti sufficienti ai proprii bisogni, la composizione chimica delle diverse sue parti o dei suoi prodotti appare inferiore alla media: supera invece, la media in caso di grande ricchezza del terreno.

La composizione media normale dei prodotti e delle parti della vite secondo un recente lavoro di Wagner, sarebbe la seguente:

Per cento	Potassa	Azoto	Acido fosf.
Mosto (sost. fresca) . .	0,202	0,105	0,042
Vinaccia (sost. secca) .	2,294	1,574	0,664
Tralci » » .	0,882	0,815	0,280
Foglie » » .	1,243	1,559	0,433

Le maggiori differenze si producono nella composizione delle foglie. Allorchè la composizione delle foglie giunte a maturità e prossime a cadere differisce dalla normale, si può concludere a difetto od a eccesso di nutrimento per le piante, tenendo però conto di queste considerazioni:

1. Se la vite manca di uno o due elementi fertilizzanti, è possibile che il terzo faccia difetto egualmente, anche quando ne contengono una percentuale elevata. Si osserva, p. es., che la proporzione di potassa o d'acido fosforico aumenta nei prodotti della vigna se vi è penuria di azoto nel terreno: ciò proviene dalla debole produzione di materia vegetale la quale resta allora proporzionalmente più ricca in fertilizzanti.

2. L'acido fosforico, l'azoto e soprattutto la potassa emigrano dalle foglie nelle uve durante la maturazione, per raggiungere un minimo allorchè son prossime a cadere. Se la pianta non porta uva, le sue foglie saranno più ricche che se ne è carica. Le foglie mature delle viti senza uva contengono p. es., più potassa (1,46 0[0) di quelle che sono cariche di frutti (0,87 0[0). Bisogna, dunque, quando si voglia trarre conclusioni sulla ricchezza o la povertà di un terreno, analizzare

le foglie delle viti più cariche di uva. Se il loro contenuto passa la media normale, si può ammettere con certezza che il terreno non manca di materie nutritive; se al contrario è inferiore alla normale, è segno che vi è penuria nel terreno.

In conclusione, allorchè le foglie, alla loro maturità, tolte su viti che erano cariche di uva: 1° contengono 0,43 0[0 e di più, di acido fosforico, con una buona concimazione azotata e potassica; 2° contengono 1,24 0[0 e di più, di potassa, con una buona concimazione azotata e fosforica; 3° contengono 1,56 0[0 e di più di azoto, con una buona concimazione potassica e fosforica: si può ammettere, secondo Wagner, che non manchi nel terreno nè acido fosforico, nè potassa, nè azoto. Le dosi indicate sono per 100 parti di sostanza secca delle foglie.

Il Wagner ha anche studiato i rapporti fra la concimazione e la composizione del vino, ed ha veduto che solo quando la vite è affamata o saturata di nutrimento, si può notare una differenza nel contenuto in estratti ed in acidi. Secondo il Wagner medesimo, la diminuzione dell'acidità durante la fermentazione ed il soggiorno del vino in cantina, è tanto più grande, quanto più il vino contiene acido malico: su 100 parti di acido malico, in media 63 scompaiono. Il mosto più ricco in azoto è generalmente più acido del mosto meno azotato. Ma siccome il mosto più azotato contiene la più alta proporzione di acido malico, si può trovare in questo fatto la spiegazione della maggior diminuzione di acidità nei mosti ricchi in azoto. Non è fondata, dunque, l'opinione, che la concimazione azotata, per sè stessa, della vigna diminuisca l'acidità.

A. MARESCALCHI.

A vendemmia finita

OSSERVAZIONI ED ESPERIENZE FATTE ALLA CARDELLA

I.

Annata meteorica. — Piantando d'autunno si guadagna un anno. — L'imbrunimento delle foglie di vite.

L'annata moteorica. — La si è detta un'annata buona perchè, si è affermato, molto calda e molto secca. *Molto calda* sì, più assai che il 1906, proprio nei mesi di luglio e di agosto, *molto secca* no perchè la quantità d'acqua caduta, in complesso fu maggiore che nel 1906, e

anche fu maggiore in quell'agosto così calunniato. Ma quest'acqua si ripartì male, ampelogicamente parlando; nel 1906 avemmo acqua abbondante in luglio a far preparare nel modo migliore quella buona dissoluzione di elementi interni, venuti dal suolo e dal cielo, che è cagione prima di buona e ricca elaborazione di materiali enologicamente importanti. Invece nel 1907 scarsa acqua in luglio, scarsissima in agosto; viti riarse, materiali in soluzione forse mal proporzionata, d'onde una ricchezza zuccherina inferiore al precedente anno e non quale poteva attendersi da una tanta abbondanza di radiazioni calorifiche, e una ricchezza acida eccessiva.

Annata di grande abbondanza, annata di *quantità* fu questa, perchè 1° le gemme frutticose si formarono il passato anno nelle condizioni climateriche migliori; 2° il raccolto precedente non fu certo estenuante per quantità; 3° la fioritura di quest'anno si è compiuta nelle condizioni più felici, cosicchè non si ebbero quasi danni della colatura, ladra di milioni; 4° nessun significante attacco di crittogame e di insetti venne a diminuire il raccolto.

E dopo ciò, avvertito che ci riferiamo alla nostra zona di osservazioni, ecco i risultati delle osservazioni termo-idrometriche fatte alla *Cardella* comparativamente ai due ultimi anni. Avvertiamo che il termometrografo è proprio situato all'altezza cui vive il tralcio frutticoso.

Temperatura all'altezza del tralcio frutticoso.

(Medie decadiche delle minime e delle massime).

	Decadi.	1905 Minimo	1905 Massimo	1906 Minimo	1906 Massimo	1907 Minimo	1907 Massimo
Aprile	I.	8,0	19,7	3,1	15,2	3,7	16,0
	II.	8,6	21,1	9,5	20,6	4,5	15,7
	III.	7,8	17,7	5,6	17,9	6,7	20,5
Maggio	I.	9,7	21,1	9,0	23,1	7,7	22,0
	II.	10,5	20,5	10,3	23,1	9,8	22,4
	III.	13,6	24,1	13,8	27,0	11,9	24,2
Giugno	I.	15,4	31,5	13,5	27,0	12,0	28,0
	II.	14,0	29,4	14,8	29,7	14,7	30,3
	III.	14,8	31,2	19,3	33,0	14,1	31,8
Luglio	I.	18,5	34,7	16,3	28,3	13,1	34,6
	II.	18,2	33,2	16,0	29,9	13,6	34,0
	III.	18,3	32,7	18,5	30,7	15,6	34,2
Agosto	I.	17,0	30,5	19,1	33,2	17,5	37,0
	II.	14,7	28,9	15,8	30,5	15,6	36,3
	III.	15,0	31,0	15,4	31,7	13,7	33,6
Settembre	I.	14,5	29,0	16,1	33,4	14,4	32,4
	II.	13,6	27,2	10,0	24,3	12,7	29,5
	III.	11,4	21,9	7,6	23,4	11,9	26,9

Stato del cielo e pioggia.

	1905				1906				1907			
	Giornate			Pioggia	Giornate			Pioggia	Giornate			Pioggia
	serene	miste	con pioggia	mm.	serene	miste	con pioggia	mm.	serene	miste	con pioggia	mm.
Aprile . . .	16	3	7	111,0	10	10	6	43,0	10	13	10	59,4
Maggio. . .	6	11	10	257,5	16	11	1	28,0	14	10	9	71,8
Giugno. . .	11	13	7	54,0	23	7	1	0,5	21	6	8	64,9
Luglio . . .	21	8	4	53,0	19	8	3	254,0	23	6	7	27,1
Agosto . . .	19	7	7	124,0	26	5	1	0,2	23	8	4	9,3
Settembre .	6	18	10	63,0	23	6	1	11,0	15	9	8	73,8
	81	57	45		117	47	13		106	52	46	
	138			mm. 662,5	164			mm. 237,7	158			mm. 306,3

Comparando le caratteristiche meteorico-viticole delle ultime quattro annate alla *Cardella* abbiamo:

	1904	1905	1906	1907
Calore da aprile a settembre.	3480°	3270°	3520°	3685°
Pioggia caduta mm.	294,3	662,5	237,7	306,3
Giorni sereni e misti	172	138	164	153
Quantità di uva raccolta, quintali . . .	502,4	245,8	340,0	600,0
Zuccherosità 0[0	19°,5	17°,8	19°,0	17°,9
Acidità media.	9,9	11,2	10,5	12,5
Peronospora	insignif.	molta	nulla	insignif.
Aborto o colatura	nulla	molto	poco	nulla

L'annata attuale fu dunque *eccezionale* per la quantità (ha dato al podere *Cardella* il raccolto più elevato che si sia avuto dal 1873 in qua) ma per la qualità è soltanto mediocremente buona; era da preferirsi certo il 1904 per noi che avemmo quantità elevata e qualità ottima.

Piantare d'autunno è guadagnare un anno. — Impiantando la vigna d'autunno su lavoro fatto in pieno estate si guadagna realmente un anno in confronto agli impianti fatti a primavera su lavoro invernale.

Papà Ottavi, un anno dopo acquistata la *Cardella*, ne fece esperimento. E chi legge un certo suo articolo nel 2° volume del *Coltivatore* 1875 a pag. 214 col titolo: « *Vigna che paga le spese al suo secondo anno* » ne ha la documentazione. Una vigna piantata a novembre del 1873 su scasso fatto nell'agosto di quell'anno dette tanta uva nel 1875 e cioè nella sua seconda annata agraria da pagare le spese culturali di quell'anno, mentre un'altra vigna piantata a primavera su lavoro fatto d'autunno non fece frutto che un anno dopo cioè nel 1876.

La verità è confermata anche per la viticultura nuova.

Noi facemmo preparare nell'estate 1904 un bel fosso a scasso per un lungo filare e vi piantammo nell'autunno della *Riparia* da innestare poi sul posto. Lo stesso anno, in autunno preparammo nello stesso appezzamento

(*Vigna di mezzo*) un altro fosso a scasso per identico filare ma vi piantammo l'identica Riparia solo a primavera 1905. Ora: questa primavera abbiamo potuto innestare tutte le viti del filare su lavoro estivo a impianto autunnale; non abbiamo potuto innestare, perchè le viti — pur identiche all'impianto — non avevano sviluppo sufficiente, il filare su lavoro autunnale a impianto primaverile.

E abbiamo così guadagnato un anno anche noi.

È enorme la differenza di sviluppo e di vegetazione che si ha per così pochi mesi di differenza, e mesi ritenuti di inerzia vegetativa.

Dunque: piantare in autunno su lavoro fatto in estate vuol dire realmente guadagnare un anno.

L' « imbrunimento » delle foglie di vite. — L'imbrunimento delle foglie della vite, dai francesi detto *brunissure*, è stato oggetto di molte ricerche che condussero quasi quasi a scoprirne altrettante cause differenti quanti furono gli autori che le ricercarono. Chi vi vide l'azione di un fungo parassita, un infimo mixomiceta che da alcuni si denominò *Plasmodiophora*, da altri *Pseudocommis*, chi vi vide, al solito, l'azione di bacterii, chi l'influenza di brusche variazioni di condizioni meteoriche, ecc.

Invece con ogni probabilità la causa vera del poco grave malanno è in un parassita... intimo, nei figli della pianta, cioè nei grappoli. L'imbruminento, come dimostrò il Ravaz (1) non è che un caso particolare dell'impoverimento delle piante causato da un eccesso di produzione, tanto più intenso quanto più la quantità di grappoli è elevata rispetto alla massa totale vegetante della vite e al suo vigore.

I cloroleuciti delle foglie in autunno si gonfiano, divengono discoidi e reticolati; toccandosi vengono a formare in ogni cellula delle placche reticolate abbastanza estese contro le pareti; ma poi queste placche si disciolgono poco a poco e scompaiono nelle foglie sane man mano che si formano. Nelle foglie imbrunite invece la rapidità colla quale il contenuto cellulare si altera ne impedisce la migrazione; restano dunque nelle cellule in parte sciolte, in parte trasformate in granulazioni amorfe seccate o inglobuli; e sono appunto queste masse che furono scambiate per parassiti. Le condizioni meteoriche pare che esaltino le manifestazioni esteriori dell'alterazione interna. Così una grande insolazione la rende più viva.

E quest'anno noi abbiamo avuto a riscontrare, appunto per la con-

(1) Vedi *Progrès agric. et viticole* I e II vol. del 1904.

comitanza di una carica straordinaria di prodotto su certe viti, diremmo così *impreparate* a tanta produzione, e di una luminosità di cielo e di una siccità eccezionale durante luglio e agosto, la comparsa di numerosissimi casi di imbrunimento nel vigneto.

I maggiori casi li abbiamo riscontrati:

nelle viti di *Fresia* innestate da sette anni su *Riparia,* viti eccezionalmente cariche di grappoli, e relativamente povere invece di apparato vegetativo per aver lasciato tralci troppo corti alla potatura;

nelle viti pure di *Fresia* non innestate ma nelle stesse condizioni delle precedenti quanto a squilibrio fra vegetazione e produzione.

Abbiamo contato viti a fogliame imbrunito, nelle quali il tralcio frutticoso di m. 1,30-1,60 al massimo portava quì 32, là 39, persino 42 grappoli.

Non ne constatammo invece, salvo casi eccezionalissimi, sulla *Barbera* e sul *Croetto,* vitigni a maggior espansione vegetativa e fogliacea; altri vitigni coltivati in grande non abbiamo.

Le nostre osservazioni confermano a puntino quanto era stato giustamente notato dal Ravaz, e la conclusione pratica è che quelle viti vanno rinforzate con ricca concimazione quest'anno per rimetterle dalla spossatezza fisiologica nelle quali l'eccezionale annata le fece cadere.

A. Marescalchi.

La " concia „ o " medicatura „ del frumento
CONTRO LA CARIE

ESPERIENZE AUSTRALIANE

Importanti esperimenti sono stati fatti in Australia alla *Cowra Experimental Farm.* da Geo. L. Sutton e J. T. Pridham intorno agli effetti dei vari fungicidi raccomandati contro la golpe sulla germinazione dei semi. Tutte le precauzioni furono prese per assicurare la massima attendibilità alle ricerche, e i trattamenti preventivi sperimentati furono:

1° la formalina in soluzione 1 per 400;

2° la soluzione di solfato di rame al 2 per cento (questa soluzione era versata sul grano in modo da sommergerlo tutto, mescolato e dopo 5 minuti di immersione, la soluzione era decantata e il grano messo ad asciugare);

3° la soluzione di solfato di rame unito alla calce: (il grano era immerso per 5 minuti in una soluzione di solfato rame 2 0[0 e dopo aver sgocciolato via quella soluzione si metteva acqua di calce sul seme e così rimaneva per circa tre minuti, il grano essendo nello stesso tempo mescolato);

4° la soluzione di solfato di rame e la calce spenta; il grano bagnato per 5 minuti nella detta soluzione veniva poi spolverizzato di calce spenta all'aria e fatto asciugare;

5° L'acqua calda. Il grano posto in panieri era sospeso per 15 minuti sotto la superficie d'acqua mantenuta alla temperatura di 55-56° C., poi immerso immediatamente in recipiente contenente acqua e lasciato ivi fino a che fosse raffreddato, poi veniva fatto asciugare e subito seminato a seconda degli esperimenti.

L'esame degli effetti relativi dei diversi fungicidi sulla vitalità dei semi è stato fatto comparando il numero dei germinati dai semi piantati dopo il trattamento, con quello dei germinati dai semi piantati nello stesso numero e nello stesso tempo in aiuole di pieno campo. La differenza fra i due numeri si è convenuto rappresenti il numero di semi distrutti dal trattamento. Si intende che le condizioni di terreno, di umidità, calore, profondità e distanza del seme erano identiche tanto per le aiuole seminate con grano non trattato che per quello trattato.

Si contarono le piantine quando spuntarono dal terreno e dopo, ad intervalli di circa 7 giorni.

I° Quesito.

« Determinare se i metodi comunemente usati per prevenire la golpe o carie abbiano dannoso effetto sulla germinazione, e, in caso affermativo, se alcune varietà sono più resistenti di altre all'azione del fungicida ».

Come media di due prove fatte si esperimentarono 18 varietà e impiegando 200 semi per ciascuna; si ebbe:

	Percentuale di semi morti
colla formalina	3,7
coll'acqua calda	18,6
col solfato di rame	18,4
col solfato e la calce spenta	1,8
col solfato e l'acqua di calce	1,5

Quanto all'influenza che la varietà esercita nella resistenza al trattamento fungicida, si constatò che vi sono appunto diversità di resistenza, ma non si poterono per ora trarre conclusioni definitive.

II. Quesito.

« Determinare se è consigliabile di trattare il seme immediatamente prima di affidarlo al suolo, oppure se può convenientemente essere trattato qualche tempo prima della semina; e in caso, se il seme richiede di essere intieramente asciugato dopo il trattamento, o se è sufficente semplicemente togliere la superflua umidità, scolandolo, e lasciandolo poi in mucchio ».

Le prove furono fatte su 3 varietà e ripetute 5 volte. Esse non diedero risultati tali da poter ricavare conclusioni in merito alla prima parte del quesito. Si verificò anche qui una minor percentuale di semi morti col trattamento misto di solfato rame e calce, ma in tutti i casi però la percentuale di semi morti fu superiore quando il trattamento fu fatto immediatamente prima della semina in confronto a quello fatto 5 settimane prima. Ma la medesima percentuale fu invece ora superiore, ora inferiore, in confronto a trattamenti fatti 7, 9 e 12 settimane prima della semina.

In quanto al secondo quesito, i semi essendo stati semplicemente scolati e lasciati in mucchio e non essiccati subito dopo al sole, qui si vide che, ad eccezione del metodo dell'acqua calda, cogli altri trattamenti la percentuale di semi morti era minore se si seminavano subito.

III Quesito.

« Determinare in quale misura le soluzioni di formalina e solfato di rame prevengano la golpe in un campo a semi tutti trattati. »

I semi erano stati appositamente infettati con grani cariati schiacciati.

I risultati ottenuti fecero vedere che colla soluzione di solfato di rame al 2 0[0 si ebbe solo il 3,67 per cento di piante golpate; colla soluzione a 1,50 0[0 se ne ebbe il 6,16 0[0, colla formalina al 2,5 0[00 6,66 e colle irrorazioni di solfato di rame all'1 0[0 si ebbe il 7 0[0 di piante golpate.

IV Quesito.

« Determinare se le soluzioni di formalina e di solfato di rame prevengono la reinfezione di golpe sui semi i quali siano stati con esse soluzioni trattati. »

I semi di una varietà molto soggetta alle carie furono trattati colle soluzioni sopra indicate, poi infettati con grano golpato schiacciato e messi in confronto a semi non trattati e ugualmente infettati.

I risultati ottenuti furono questi :

SEMI	Percentuale germinati	Percentuale piante cariate
Non trattati	82,0	77,43
Formalina 1 : 400	64,0	71,08
Solfato rame 1 : 50. . . .	44,0	15,90
» » 1 : 75.	54,5	22,93
» » 1 : 100	72,0	18,07

V Quesito.

« Determinare quale effetto, protettivo o altro, i diversi fungicidi hanno sul seme di grano, quando questo è piantato in terreno troppo secco per la germinazione e che tale rimane qualche tempo dopo la semina. »

Citiamo uno degli esperimenti fatti, quello nel quale la siccità del suolo durò oltre 4 mesi (126 giorni). I semi non trattati germinarono in ragione del 97,2 0[0: di quelli trattati coll'acqua calda se ne perdettero 47 0[0, quelli col solfato rame al 2 0[0 26,6, col solfato rame all'1 0[0 15,3 e colla formalina al 2,5 0[00 ben 56,6. I semi trattati con formalina perdono dunque molto la loro vitalità se seminati in terreno secco.

G. Bertoni.

Ancora sull'inchiesta sui contadini meridionali

Roma, 10 ottobre 1907.

Gentilissimo On. Ottavi,

Mentre ringrazio, per mio conto, Lei e l'on. Mancini dell'articolo per me troppo lusinghiero pubblicato nel fasc. 6 ottobre del *Coltivatore*, La pregherei per esattezza, di prendere nota di quanto segue:

1° l'inchiesta fu ordinata con legge 19 luglio 1906;

2° io fui chiamato a fungere da segretario generale, compatibilmente col mio insegnamento universitario, il 3 febbraio, e solo da questa data l'inchiesta ha cominciato ad effettuarsi praticamente (non si tratta quindi dei due anni a cui accenna l'on. Mancini);

3° le relazioni dell'inchiesta saranno regionali, come regionale è la distinzione dei delegati tecnici e delle sotto-giunte parlamentari (le regioni sono sei, salvo per le Calabrie e Basilicata per cui v'ha una solo sotto-giunta);

4° secondo il piano proposto dalla presidenza, tutto il lavoro e la

stampa dell'inchiesta dovrebbero essere terminati per il novembre 1908 alla riapertura cioè del Parlamento, a cui l'opera nostra dovrebbe essere presentata;

5° quanto a questa, infine, è non solo da distinguere, come ben fa l'on. Mancini, la rilevazione dei fatti, ecc. eseguita dai delegati tecnici (economisti e economisti rurali) dall'inchiesta propriamente detta, che sarà, anzi è (chè proprio ora si sta compiendo) opera della sotto-giunta parlamentare, ma bisogna anche tenere presente che la rilevazione dei delegati tecnici (che darà luogo ad una grande e ordinata raccolta di dati a firma dei singoli delegati stessi) si compie con doppio metodo, e per mezzo dei questionarii e per mezzo (il che molto importa) della indagine personale e diretta dei delegati stessi, tanto che i delegati tecnici sono già da 5 o 6 mesi sui luoghi e vi resteranno sino alla fine dell'anno.

Se il disegno dell'opera potrà attuarsi in ogni sua parte, certo essa è sperabile, non sarà indegna di essere collocata accanto alle inchieste moderne più reputate. E sarà merito, non mio, ma di coloro — tecnici e uomini politici — che avranno saputo attuarla. Se del pari sarà possibile presentare i volumi al Parlamento pel novembre 1908, sarà l'inchiesta di questo genere più rapida che siasi compiuta. Ma che questa rapidità si verifichi non dipende ormai nè dalla Presidenza nè dagli elementi tecnici dell'inchiesta, ma dagli uomini politici, ai quali questa è affidata e ai quali, nel piano dell'inchiesta, sarebbero prefissi dei limiti di tempo entro cui compire la specifica opera loro.

Voglia gradire Ella, On. Ottavi, insieme coll'amico prof. Marescalchi, i saluti miei più cordiali.

FRANCESCO COLETTI.

Libri nuovi

L. A. FRACCHIA — *Risposte al questionario inviato dalla Commissione d'inchiesta per le industrie bacologica e serica.* — Roma, F. Centenari, 1907.

L. A. FRACCHIA — *Il capitolato d'affitto in uso nell'Agro romano.* — Roma, tip. Pistolesi — Prezzo L. 3 presso l'Autore.

Il solerte direttore della Cattedra ambulante di Roma, dopo aver esposto in questo interessante studio le critiche più fondate sul capitolato d'affitto in uso nell'agro romano, ne propone un nuovo tipo che contempla in modo degno e moderno le migliorie portate al fondo ed in tutti i suoi particolari tien conto delle attuali esigenze economico-agricole particolari alla zona dell'agro romano.

L. A. Fracchia — *Progetto tecnico ed economico per la bonifica idraulica e trasformazione agraria delle tenute di Zambra e Campo di Marte.* — Roma, Tip. Pistolesi — Presso la Cattedra agraria di Roma L. 5; con le tavole dei fabbricati rurali L. 10.

É un altro lavoro ponderoso che mostra la profonda conoscenza che il prof. Fracchia ha acquistato delle condizioni agrologiche della campagna attorno a Roma e la chiara visione che egli ha del modo di iniziare in quei luoghi un'agricoltura sana e redditiva.

C. Fuschini — *Un compito delle scuole rurali in Italia per agricoltura.* — Conegliano, estratto della *Rivista*, 1907.

L'autore giustamente vorrebbe che nelle scuole rurali il ragazzo venisse innamorato dei campi ed abituato a risentire la bellezza e la dignità dell'arte agricola; che ricevesse nozioni benefiche sul rispetto agli animali utili al l'agricoltura, sulle norme principali di igiene. Magari! Ma troppi maestri lavorano invece a preparare le turbe *coscienti* (?!!) nella lotta di classe!

P. P. M. Rolfi — « *La ricchezza del Piemonte ossia il tartufo* ». — Mondovì, tip. Vescovile, prezzo L. 0,50.

Se non è proprio la ricchezza del Piemonte, certo il tartufo può esser un discreto cespite di fortuna..... per chi sa trovarlo e coltivarlo. E in queste brevi pagine si dice appunto del modo di riconoscere i terreni adatti, di fare la ricerca, di addestrare i cani e di conservare i tartufi.

Burton Edward Livingston — *Further studies on the properties of unproductive soils.* — Washington U. S. Dep. of agriculture.

Dopo una ricca letteratura dell'argomento, si espongono le ricerche numerose fatte per dimostrare la presenza nei terreni improduttivi di sostanze tossiche per le piante, indi gli effetti delle sostanze organiche adoperate come concimi in questi terreni improduttivi, e infine la preparazione di acqua distillata che non sia tossica.

C. F. Zintheo — *Corn-harvesting Machinery.* — Washington U. S. Dep. of agriculture.

Si descrivono minutamente nei loro particolari meccanici e nel loro uso pratico le macchine veramente ingegnose colle quali si raccoglie il grano turco nei campi, e si dà un cenno anche di quelle per sgranare. A. M.

Briciole.

Vinaccia alle distillerie a 2 lire il quintale!

Offerta abbondante ha sempre provocato ribasso di prezzo.

La vinaccia quest'anno abbonda e molti corrono alla distilleria ad offrirla. Ed ecco che già i prezzi scendono.

A parte le distillerie cooperative che quest'anno — come le cantine sociali — rappresentano una provvidenza, poche distillerie private pagano

la vinaccia 3 lire, molte soltanto 2,50 e annunziano che fra breve pagheranno solo 2 lire. Questo in regioni come il Piemonte, dove la vinaccia abbonda.

Orbene, se il distillatore paga 2 lire il quintale *e restituisce le vinaccie distillate* al viticultore, il prezzo è ancora buono.

Se paga 2 lire e non vuol restituire, allora è un errore colossale portare le vinaccie al distillatore.

Infinitamente meglio, e più conveniente, usarle come foraggio.

Si segua un po' il calcolo che facciamo nella *briciola* seguente.

∞

La vinaccia come foraggio quest'anno vale 7 lire il quintale.

Il buon fieno (e ormai anche quello non strettamente *buono*) vale 13-14 e 15 lire il quintale.

Ora questo fieno contiene da 61 a 70 *unità nutritive*, il che significa che ogni unità digeribile si viene a pagare da 21 a 24 cent.

La vinaccia ha mediamente 2,86 di albuminoidi, 3,74 di grassi 20,22 di estrattivi inazotati *digeribili*, cioè 36 unità nutritive commerciali, che a 21 centesimi fanno 7,56 e a 24 centesimi 8,44 al quintale.

Mettiamo anche il minimo: la vinaccia vale come foraggio quest'anno, colla scarsità di foraggi che abbiamo, e l'elevato prezzo dei fieni, 7 lire il quintale. Non è un errore colossale cederla a 2 lire?

∞

Fieno caro, latte caro.

Così pretenderebbero i fornitori di latte (vaccari) della città di Roma, i quali non contenti di vendere il latte al prezzo salato di centesimi quaranta il litro, vorrebbero oggi portarlo a cinquanta!

Il loro ragionamento è semplice e sembrerebbe anche giusto a prima vista.

Essi dicono, infatti: noi si vendeva il latte a quaranta centesimi quando il fieno costava 5 lire il quintale; ora che il fieno è arrivato a 12 lire e più perchè dobbiamo seguitare a vendere il latte a 40 centesimi?

Piano.

Anzitutto osserviamo che il prezzo di 40 era elevatissimo col fieno a 5 lire.

Poi diciamo: ma che forse la base dell'alimentazione delle vacche da latte è il fieno?

No, essa riposa sui foraggi concentrati come *crusche*, *panelli*, *residui* di *zuccherifici* e *distillerie* ecc. ecc.

Ora il prezzo di questi articoli per fortuna non è davvero aumentato in guisa da giustificare un aumento di prezzo del latte.

Del resto noi crediamo che i produttori male facciano i loro interessi rincarando troppo i generi di largo consumo nella città, perchè il maggior prezzo scema il consumo, incrementa la frode e quindi diminuisce l'utile della produzione.

∞

Non si può stagionare il riso!

Le pioggie continue e temporalesche hanno creato uno stato di cose assai doloroso ai risicultori! Per ritrovare un'annata così sfavorevole alla stagionatura bisogna risalire al 1882 d'infausta memoria.

Allora si cominciava appena a parlare di essiccatoi, che erano d'altronde imperfetti, lavoravanop oco e male: qualcuno utilizzava, per una stagionatura almeno rudimentale, i locali e i meccanismi destinati alla brillatura, adattandovi un calorifero.

Oggi, dopo 25 anni, il problema della perfetta essiccazione ha fatto innegabili progressi, ma chi ne ha profittato? Solo i più ricchi, i più forti. I piccoli proprietarii, che rappresentano in non pochi comuni una parte cospicua dei risicultori, sono al punto d'allora.

Lo studio degli essiccatoi da riso comunali o cooperativi dovrebbe esser intrapreso con ogni vigore, per impedire il ripetersi d'annate disastrose come questa, ed anche per rimediare in parte ai danni di questa.

Molti infatti ritireranno il riso non secco, riservandosi di attendere sino alla primavera per condizionarlo allora sulle aje. Si pensi quanto riso scadente avremo sul mercato, se non si provvede ora!

∞

Rimedio semplice per impedire l'acetificazione del cappello nelle lunghe fermentazioni.

Poichè vi sono ancora paesi, anzi regioni in cui si seguita a far fermentare a lungo il mosto a contatto delle vinacce e ciò a tino aperto, per evitare che il cappello inacidisca e crei quel nugolo di moscherini che purtroppo sono sì comuni in tutte le tinaie mal custodite, c'è un mezzo semplice e poco costoso: quello di cospargere sulla superficie del *cappello* uno strato di gesso di mezzo centimetro, che impedisca il contatto dell'aria e quindi l'acetificazione delle vinacce, che facilmente poi si comunica al vino. È rimedio semplice, razionale, di minimo costo. Perchè non adottarlo?

∞

Per l'automobilismo agrario.

Camillo Mancini nel *Messaggero* di Roma, commentando, da un punto di vista pratico, la vittoria automobilistica dell'on. Scipione Borghese,

che lo ha posto in cima a tutti gli *sportmen* del mondo, lo invitava a mettersi alla testa di una società intesa a promuovere l'automobilismo agrario in Italia.

L'idea non ci pare cattiva.

Conosciamo gli sforzi degli amici Pavese di Torino, Lumia di Catania e di altri studiosi per applicare sotto varie forme l'automobile in agricoltura.

Ma questi sforzi isolati, finora almeno, a poco approdarono, mentre che all'estero, specie in Inghilterra ed in America, i progressi dell'applicazione dell'automobile in campagna sono continui e rilevanti.

Portare questi stessi progressi in Italia, così bisognosa ora di braccia, anzi perfezionandoli con studii, esperienza e industriale applicazione, a noi pare per avventura che potrebbe costituire il compito di una società la quale potrebbe rendere un segnalato servigio all'agricoltura nazionale ed al paese.

E chi meglio dell'on. Scipione Borghese, giovane intraprendente, colto, ricco, proprietario di vasti tenimenti, appassionato dell'arte agraria, rappresentante in Parlamento una regione eminentemente agricola, potrebbe prendere una sì utile iniziativa?

Auguriamoci che il nostro amico non sia sordo ai consigli che lo invitano a questa utilissima ed interessante impresa.

∞

Ancora pareri della stampa sulla nuova edizione della Viticoltura di O. Ottavi.

Il prof. G. Briganti scrive nella *Propaganda agricola* n. 20.

« La ristampa di questo classico libro, tanto dotto e completo da essere tuttora considerato come unico del genere, è stata affidata all'egregio prof. cav. A. Marescalchi, ben noto agli studiosi di viticoltura e di enologia.

A questo volume presto ne seguirà un altro intitolato *I principi della viticoltura,* nel quale si riuniranno tutte le questioni di natura più scientifica che pratica attinenti alla vite. I due volumi rappresenteranno il *Trattato teorico pratico di viticultura* quale apparve nella sua 2ª edizione del 1893.

Le aggiunte fatte dal Marescalchi riflettono specialmente le recenti esperienze e gli ultimi studi su questioni di concimazione, lavori, applicazioni fisiologiche e ricerche di patologia.

Il nome glorioso di Ottavio Ottavi raccomanda da sè il libro a tutti i viticoltori: non abbiamo quindi bisogno di esortare questi a trarre il massimo profitto da questa nuova e spendida ristampa ».

Rivista della stampa italiana ed estera

Piccole notizie.

Avversità e malàttie.

⁂ Contro le **cavallette**, secondo Flechter, della Stazione di Ottawa, nel Canadà, si può adoperare il verde di Parigi come insetticida, mescolandolo in ragione di una parte in volume a 2 di sale e a 35 a 40 di letame di cavallo, mescolando bene, con aggiunta di un po' d'acqua per fare una specie di pasta. Si spande la miscela ai bordi dei campi da preservare; le cavallette, allettate dall'odore, mangiano la miscela e non tardano a morire. La miscela conserva a lungo il suo potere insetticida, anche se dilavata dalle pioggie, perchè il verde di Parigi è insolubile.

⁂ Il dr. *G. Mendini*, nel *Bollettino delle scienze mediche*, studiando le febbri estive o **febbri da canapa**, comuni nel Bolognese, ritiene che essa febbre sia dovuta al polline della canapa che, sparso nell'aria, penetra nel nostro organismo cagionandovi una malattia analoga alla febbre da fieno e al favismo. Il Mendini consiglia principalmente di impedire l'inspirazione della polvere, mediante batuffoli di cotone.

Colture speciali.

⁂ Il prof. Bizzozzero ha provato nel podere dell'Istituto tecnico di Parma due **nuove varietà** di **frumento** del tipo del Noè, in confronto al nostro Gentil rosso. Il *Gros bleu* diede q.li 33,84 per ettaro, il *Japhet* q.li 31, mentre il Gentil rosso ne diede q.li 24,92 Il Bizzozzero dice che queste varietà, che resistono di più alla ruggine, meritano di essere sperimementate su più vasta scala.

Industrie agrarie.

⁂ Il prof. R. de Polo, della Cattedra di Tortona, fece nell'Istituto bacologico di quella città una prova di **disinfezione** della **foglia** data ai **bachi,** adoperando il lysoform al 0,5 0[00 nella seconda età, 1 nella terza, per venire a 2 e 4 nella quinta età. Si ebbe un aumento in rendita in seta di circa il 2,5 0[0 a favore dei bozzoli che ebbero foglia disinfettata, e kg. 6 per oncia in più di bozzoli. Colla disinfezione non si ebbe diminuzione della mortalità nè accorciamento della vita larvale, ma un aumento del 5 0[0 del prodotto della seta. *(Agricoltura tortonese*, 36)

⁂ Il prof. Lenticchia, della R. Scuola di setificio di Como, ha provato quest'anno l'azione della polvere di **zolfo** macinato, quale si adopera per la solforazione delle viti, sparsa sul letto dei **bachi** allo scopo di renderli refrattari al calcino, sterilizzandone le spore esistenti nel letto e sul corpo dei bachi, e concluse che tali solforazioni non nuocciono alla vita dei bachi e al loro rendimento, mentre permettono di diminuire la mutatura dei letti. (*Agricoltura moderna*, 38).

Scuole e cattedre.

⁂ E' aperto il **concorso** al posto di **direttore** della nuova **Cattedra ambulante** di **agricoltura** di **Girgenti.** Stipendio lire 4.000; domande entro il 15 novembre; laurea conseguita da almeno tre anni.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Medicatura del frumento. *(Risp. al sig. E. M.).* — Prepari in una bigoncia una soluzione di solfato di rame in ragione di 1 kg. in 100 litri di acqua; ed in essa immerga il grano da seme, contenuto in canestri di vimini, lasciandovelo per 15 minuti circa. Con 1 kg. di solfato rame si conciano circa 5 ettolitri di grano.

Vino nuovo torbido. (*Risp. al M. R. don C. d. R.*). — Non v'é da stupirsi. Quasi sempre il vino alla svinatura è un po' più o meno torbido perchè ha ancora in sospensione fermenti e frammenti di parti dell'uva. Ma col riposo e col freddo presto si schiarisce. Se il vino ha giá finito completamente la sua fermentazione, non è più dolce, è proprio fatto, ed Ella lo vuole subito limpido per darlo al consumo, o lo filtri o lo chiarifichi con 150 gr. per ett. di terra Lebrija. Questo materiale, messo a bagno una notte in acqua (acqua che poi si butta via al mattino) e spappolato con un po' del vino fino ad averne una fanghiglia, si versa nel fusto sbattendo energicamente, e, meglio, ripassando sopra il vino tirato di sotto. Dopo 2 giorni il vino sarà chiarissimo e pronto al consumo.

Concimazione di una vigna che ha reso molto. (*Risp. al dott. C. P.*). — La vigna ha reso molto? Ha quindi anche asportato molto dal terreno. Bisogna restituirle per lo meno quello che le abbiamo tolto. Nel suo terreno prevalentemente argilloso crediamo riescirà ottimamente un bel sovescio concimato e sarà la misura più atta a *rinsanguare* la vigna per un altro anno. Semini adesso veccia vernenga (100 litri ad ettaro) con favetta (120 litri) concimando alla semina con 4 q.li di perfosfato puro ad ettaro, e 3 di gesso. Quando le piante verranno in fiore la prossima primavera sovesci il tutto con un'aratura o con la vangatura. A. M.

Che ne dite dei prezzi del frumento? (*Risp. a parecchi abbonati*). — Se dobbiamo, ed è prudente farlo, prender norma da quanto avviene sui mercati di New York, di Londra, di Berlino, le cui tendenze son seguìte dai nostri, noi ci avviamo, coi prezzi del frumento, a nuovi aumenti. E tale andamento di cose ha la sua giustificazione nelle cattive notizie provenienti circa i raccolti delle Indie e dell'Australia, e nella pubblicazione del rapporto da Washington, secondo il quale non si dovrebbe contare che su d'un raccolto di 215 milioni di *bushels* (ettolitri 75.250.000) di grano di primavera e 410 milioni di *bushels* di grano d'inverno; in totale 625 milioni di *bushels*, ovvero hl. 218.750.000, una produzione che per gli Stati Uniti è da considerarsi mediocre. Al Canadà poi si va anche peggio.

Se si riflette che v'è *deficit* anche nei paesi importatori (Inghilterra, Germania) si dovrà concludere che il rialzo dei prezzi, già manifestatosi in Germania, in Austria, nel Belgio, in Romania ecc. e anche da noi, ha probabilità di continuare. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 27 — a 27,50
Ghirca Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Azima Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Berdiansca . . » 23 — » 23,25
Grani duri: Taganrog » 23 — » 23,50
Sardegna . . » 29 — » 29,50
Granoni: Alta Italia . » 16,50 » 17 —
Napoli . . . » 16,50 » 17 —
Avena: Nazionale . » 22 — » 22,50
Estera (oro) . . » 15 — » 15,25
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27 — » 28 —
» est. verdi » 24 — » 24,25
Ceci cottura . . » 23,50 » 24 —
» macina . . » 24 — » 24,50
Fave e favini . . » 17 — » 17,75
Lupini . . . » 12,50 » — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti ed i granoni.

Alessandria.

Frumento . . . L. 24 — a 25 —
Meliga . . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 27,25 a 28,50
Risone bertone . . » 22,75 » 23,75
» nostrano . . » 20 — » 21 —
Frumento mercantile » 24.25 » 25 —
Segale . . . » 17 — » 18 —
Meliga . . . » 15,75 » 16,50
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Novara.

Frumento . . . L. 23 — a 23,25
Riso nostrano a sacco » 34 — » 37 —
» giapponese . . » 28 — » 29 —
Granoturco . . » 15 — » 16 —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 24,25 a 25 —
» esteri . . » 32 — » 33 —
Frumentone . . . » 16,50 » 18,50

Brescia.

Frumento . . . L. 22,25 a 23 —
Frumentone alla soma » 15,50 » 16 —
Avena . . . . » 19,50 » 20,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 22,75 a 24,75
» veneto e mant. » 24,90 » 25,40
» estero . . » 31,50 » 32,50
Risi: Ostiglia 1.o . » 37 — » 39 —
» » 2.o . » 34 — » 35,50
» mercantile . . » 33,50 » 34,50
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31,50
» » 2.o . » 29 — » 30 —
Risetto . . . . » 24,50 » 26 —
Mezza grana . . » 21 — » 23 —
Risina . . . . » 17,50 » 20 —
Risone nostrano . . » 20 — » 20,50
Granoturco nostrano . » 15,50 » 16 —
» veneto . » 17 — » 18 —
Avena nazionale . . » 20 — » 20,50
» estera . . » 20,75 » 21,25
Orzo nazionale . . » 19 — » 20 —
Segale . . . . » 18 — » 19 —
Miglio . . . . » 20 — » 21 —

Tendenza del mercato: Sostegno nel grano, meliga ed avena.

Pavia.

Frumento . . . L. 22,50 a 23,75
Granoturco . . . » 14,50 » 16 —
Avena . . . . » 18,75 » 19,75

Vicenza.

Frumento . . . L. 21 — a 23 —
Frumentone . . . » 14 — » 16,50
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,25
Avena . . . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 22,90 a 23,10
» buono mercant. » 22,50 » 22,75
Frumentone pignoletto » 15,75 » 16 —
» gialloncino » 15 — » 15,60
Segala . . . . » 17 — » 18 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —
Sorgo rosso . . . » 8 — » 8,25
Riso fino . . . » 40 — » 41 —
» nostrano . . » 41 — » 42 —

Rovigo.

Frumento . . . L 24 — a 24,75
Frumentone . . . » 16,50 » 17,50

Cremona.

Frumento . . . L. 23 — a 24 —
Granoturco . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 23,50 a 23,75
Frumentone . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granoturco . . . » 15 » 15,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 23,50 a 24,25
Granturco . . . » 15 — » 16 —
Fava marzuola . . » 18,50 » 19,25
» invernenga . . » 20,75 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L. 25 — a 25,50
Frumentone . . . » 16,50 » 18 —
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 24 — a 24,75
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 24,10 a 24,20
Granturco . . . » 17 — » 17,50

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,25 a 23,75
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 22,50 a 23,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29 — a 30 —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 30 — a 31,50
Maioriche . . . » 25,50 » 26 —
Bianchette . . . » 26 — » 27,50
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a 24,75
Orzo . . . . » 16 — » — —

Tendenza generale dei mercati: I frumenti si mantengono sostenuti.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 73 a 90
» magri . . . » 50 » 73
Vacche grasse . . . » 55 » 73
» magre . . . » 29 » 54
Tori . . . . . » 50 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 103 » 112
Suini grassi (m.) . . » 145 » —
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Poco concorso.

Foraggi, sementi e panelli

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » — —
» cocco . . » 17,25 » — —

(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 11 — a 12,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Olii.

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Uve e mosti.

Mercati del 11-12 ottobre.

Acqui, uvaggio . . L. 6 — a 15 —
Alba, dolcetti . . » 8,50 » 11,50
» barbera . . » 11,50 » 16 —
» neirani . . » 9,50 » 13 —
» freise . . . » 11 — » 13,50
» diverse . . » 8,50 » 13,30
Alessandria, uvaggio . » 7,50 » 9 —
Arezzo, nera vigna salda » 10 — » 11 —
» bianca » » » 8 — » 10 —
» nera vigna amm. » 9 — » 10 —
» bianca » » » 7 — » 8 —
» nera 1ª q. ammost. » 8 — » 9 —
» » 2ª » » » 6 — » 7 —
» bianca 1ª q. amm. » 6,50 » 7 —
» » 2ª » » » 5,50 » 6 —
Asti, barbere . . » 8 — » 15 —
» comuni . . » 6 — » 14 —
Brescia, Torrepasseri . » 19 — » 20,60
Canale, da tavola b. e n. » 12,50 » 17,50
» uvaggio . . » 8,50 » 10,50
» barbera . . » 12,50 » 15 —
» freisa . . » 11 » 12,50
Canelli, moscato . . » 14 — » 16 —
» freisa . . » 15 — » 17,50
» barbera . . » 11 — » 21 —
» uvaggio . . » 8 — » 13 —
Carpaneto, rossa fina . » 14 — » 15 —
» » merc. » 8 — » 9 —
» bianca fina . » 13 — » 14 —
» » merc. » 8 — » — —
» rossa da mensa » 14 — » 15 —
» bianca » » 15 — » 16 —
Casale Monf., uvaggio . » 7,50 » 10,50
Casteggio, nera collina » 9 — » 12 —
» bianca . » 8 — » 10 —
Castell'Arquato, r. fina » 14 — » 16 —
» mercant. » 10 — » 12 —
» b. fina . » 11 — » 13 —
Ceva, dolcetti . . » 8 — » 9 —
Chieri, freisa . . » 7,50 » 11,50
Fossano, uvaggio . . » 9,50 » 10,50
Modena, uva di pianura:
Sorbara . . . » 14 — » 16 —
Salamino, V. S. Croce » 13 — » 15 —
id. di 1.a qual. » 10 — » 12 —
id. di 2.a qual. » 8 — » 9 —
D'Oro . . . » 9 — » 10 —
id. bianca com. . » 5 — » 7 —
Uva del colle:
Lambrusca . . » 12 — » 14 —
id. 1.a qual. . » 10 — » 12 —
id. 2.a qual. . » 9 — » 10 —
D'oro . . . » 10 — » 12 —
Bianca Trebbiano . » 8 — » 10 —
id. comune . . » 7 — » 8 —
Mondovì Breo, dolcetti » 18,50 » 19,50

Nizza M., uvaggio	L. 7 —	a 18 —
» barbera	» 10 —	» 17 —
Pianello Val-Tidone, r.	» 12 —	» 13 —
» rossa merc.	» 9 —	» 10 —
» bianca fina	» 9,50	» 10,50
» mercantile	» 8 —	» 9 —
» rossa mensa	» 13 —	» 14 —
» bianca	» 14 —	» 15 —
Ponte dell'Olio, uva r.	» 12 —	» 14 —
» mercantile	» 10 —	» 12 —
» bianca fina	» 10 —	» 12 —
» mercantile	» 9 —	» 10 —
» rossa mensa	» 12 —	» 15 —
» bianca »	» 10 —	» 15 —
Reggio Emilia, uva nera	» 8 —	» 10 —
S. Stefano Belbo, mosc.	» 23 —	» 25 —
» freisa	» 15 —	» 18 —
» barbera	» 14 —	» 16 —
S. Damiano d'Asti, barb.	» 9,50	» 13,50
» uvaggio	» 7 —	» 12 —
Parma, rossa	» 9,70	» 12,50
» bianca	» 9,50	» — —
Tortona, uva nera coll.	» 4,50	» 12 —
» uva bianca	» 5,50	» 10 —

Mercati del 13 ottobre.

Acqui, uvaggio	L. 6,50	a 18 —
» barbera	» 12,50	» 16,50
Alessandria, uvaggio	» 7,50	» 10,50
Alba, dolcetti	» 7,50	» 10 —
» barbere	» 11 —	» 16,50
» neirani	» 9,50	» 12,50
» freise	» 10 —	» 13,50
» uve diverse	» 9 —	» 13,50
Canale, da tav. b. e n.	» 12,50	» 17,50
» uvaggi	» 8,50	» 10,50
» barbera	» 12 —	» 14 —
» freisa	» 11 —	» 12 —
Canelli, moscato	» 16,50	» 25 —
» freisa	» 13,59	» 18,50
» barbera	» 12,50	» 17,50
» uvaggio	» 6,50	» 13 —
Chieri, freisa	» 8,50	» 10,50
Casale Monf., uvaggio	» 6,50	» 11,50
Casteggio, n. di collina	» 8 —	» 11 —
» bianca	» 6 —	» 9 —
Fossano, uvaggio	» 8 —	» 10 —
Milano, Piemontese	» 12 —	» 16 —
» Moden. e Romag.	» 10 —	» 16 —
» Pugliesi q. div.	» 15 —	» 20 —
» Abruzzi	» 16 —	» 23 —
» mosti Puglie	» 24 —	» 38 —
» » Moden b. e r.	» 22 —	» 28 —
» » Piem. e Oltrepò	» 24 —	» 26 —
» » filtrati pugliesi	» 30 —	» 36 —
» » bian. e Romag.	» 16 —	» 18 —
Mondovì Breo, dolcetti	» 8,50	» 10 —
Nizza Monf., uvaggio	» 7 —	» 14 —
» barbera	» 9,50	» 17 —
Torino, uvaggio	L. 17 —	a 23 —
Tortona, n. di collina	» 4 —	» 11 —
» uva bianca	» 5,50	» 7,25
Villanova d'Asti, uvag.	» 6 —	» 8 —

Mercati del 14-15 ottobre.

Alessandria, uvaggio	L. 8 —	a 10,50
Asti, uvaggio	» 8 —	» 14 —
» barbera	» 9 —	» 16 —
Bari, uvaggio	» 6 —	» 8,50
Casale Monf., uvaggio	» 7,50	» 12,50
Ceva, dolcetti	» 8 —	» 10 —
Chieri, freisa	» 8,50	» 11,50
Desenzano, uva	» 7,50	» 8,50
Foggia, uva bianca	» 8,50	» 9 —
Modena, uva di pianura:		
Sorbara	» 13 —	» 15 —
Salam., Villa S. Croce	» 12 —	» 15 —
Comune, 1ª qualità	» 10 —	» 12 —
» 2ª »	» 8 —	» 9 —
D'oro	» 8 —	» 10 —
Bianca comune	» 5 —	» 6 —
Uva del colle:		
Lambrusco, graspa r.	» 13 —	» 14 —
Comune, 1ª qualità	» 10 —	» 12 —
» 2ª »	» 9 —	» 10 —
D'oro	» 10 —	» 11 —
Bianca Trebbiano	8 —	» 9 —
Id. comune	» 7 —	» 8 —
Mondovì Breo, dolcetti	» 7,50	» 10 —
» » neirani	» 7 —	» 8,50
Nizza Monf., uvaggio	» 11 —	» 16,50
» » barbera	» 11,50	» 17 —
Oleggio, uva nera	» 8 —	» 11 —
Popoli, uva	» 13 —	» 14 —
Reggio E., uva nera	» 7,50	» 8 —
S. Damiano d'Asti, barb.	» 11 —	» 12,50
» » uvag.	» 7 —	» 10 —
Suzzara, uva	» 6 —	» 8 —
Torino, uvaggio	» 17 —	» 23,50
Tortona, nera di collina	» 4,50	» 8,75
» » pian.	» 7 —	» — —
» uva bianca	» 5,50	» 6 —

Mercato del 16 ottobre

Asti, barbera	L. 1,20	a 1,60
» uvaggio	» 0,70	» 1,40
Canelli, moscato	» 1,25	» 2,55
» freisa	» 1,80	» 2 —
» barbera	» 1 —	» 2,15
» uvaggio	» 0,70	» 1,10
Casale M., uvaggio	» 0,90	» 1,10
Ceva, dolcetti	» 0,80	» 1,10
Chieri, freisa	» 0,75	» 1,10
Fossano, uvaggio	» 0,80	» 1,05
Nizza M, »	» 1,05	» 1,45
» barbera	» 1,15	» 1,70
Torino	» 1,70	» 2,30
Vicenza	» 8 —	» 12 —

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 3 Novembre 1907 Num. 44.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

---

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 44 - 1907 — VOL. 2° - (98^mo^ della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. TOSI — *Caseificio* . . . . » 3,50
50. A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. SANSONE — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. OTTAVI — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. PASSERINI — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. FLORES — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. TRENTIN — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. MINGIOLI — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. REDAZ. DEL " COLTIVATORE ,, — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. LILLA — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. ROVESTI — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. VECCHIA — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . » 1,50
70. REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. MAIOCCO — *Il latte* (in prep.) . . . . » - —
74. L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . » – —
76. O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 5 —
G. A. OTTAVI — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. OTTAVI — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,50
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . » 4,50
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. SOLI — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50
S. GRILLO — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,60
A. STRUCCHI — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,60

SCREMATRICI

Scrematrici di Eskilstuna tra le più perfette e sicure del genere.

Modelli *Eskil* e *Vega* per lavoro da 40 a 350 litri di latte all'ora.

Scrematrice Eskil per piccoli proprietari e per uso domestico. Meravigliosa scrematrice per perfezione di lavoro, finitezza di costruzione, semplicità, durata. Lavora 45 litri di latte all'ora.

Costa soltanto . . . . . L. 95

Scrematrici Vega:

Vega I lavora 75 litri all'ora » **190**
» II » 125 » » » **230**
» III » 200 » » » **320**
» IV » 350 » » » **450**

Ogni macchina è accompagnata da dichiarazione di garanzia da difetti di costruzione rilasciata dalla fabbrica.

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato.**

TRINCIAFORAGGI e TRINCIARADICI

E' questa la vera invernata del Trinciaforaggi. In poche settimane lo si paga esuberantemente per la grande economia che permette di fare nei foraggi.

Trinciaforaggi - Modello CD piedi legno, bocca 13 cm., taglio 6 mm., volante 70 cm., altezza 1 m., peso kg. 55, produz. oraria kg. 50 . L. **60**

Modello CPH a contrappeso: piedi legno, bocca 19 cm., taglio 6 e 12 mm., volante 88 cm., produzione oraria kg. 90 . . L. **80**

Modello CSA bocca mobile a molle 197 mm., taglio 6 e 12 mm., volante 107 cm., peso kg. 112, produzione oraria kg. 120 (la puleggia per azionare il motore in più L. 8) . . . . L. **95**

Modello a motore LSI a contrappeso: bocca mobile 305 mm., volante 110 cm., peso 350 kg., produz. oraria kg. 450, forza 2 HP . L. **325**

Trinciatuberi per affettare barbabietole, carote, rape, patate, ecc.:
Modello a 4 lame, disco cm. 54, peso kg. 40 . . . L. **30**
» a grande lavoro, dischi 60 cm., peso kg. 75 . » **48**
» a motore, dischi cm. 64, peso kg. 130 . . . » **120**
» cilindro conico (riduce a fettuccie) economico, 4 lame, diametro cono 30 cm., peso kg. 43 . . . . . . L. **40**

Modello forte, base ghisa, 6 lame, diametro cono cm. 45, peso chilogrammi 57 . . . . L. **50**

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casale.**

SOMMARIO.

L'inchiesta bacologica e serica

A TORINO E COMO

Ebbe luogo a Torino il 24 ed a Como il 26 e 27 Ottobre u. s. colla solita febbrile attività e puntualità da parte dei numerosi competenti intervenuti, felici di avere nell'infaticabile presidente S. E. Luzzatti il valoroso nocchiero capace di guidare le diverse ed incrociate testimonianze alla rivelazione dei mali ed alla indicazione dei rimedi in favore dell'industria serica nazionale e pei quali il Parlamento italiano ben giustamente deliberò la presente inchiesta.

Per gli agricoltori-bachicultori le pubbliche adunanze di Torino e Como non ebbero la grande importanza delle precedenti di Milano e Padova: la specializzazione dei diversi rami dell'industria serica nei suddetti quattro centri dell'Italia Settentrionale — specializzazione che il Luzzatti ha promesso di incoraggiare per vederla intensivata e fruttuosa di buoni risultati — portò a dare più ampia trattazione alle questioni agricole e bacologiche a Milano ed a Padova, e viceversa ad estendersi maggiormente in quelle riferentesi alla trattura, filatura, torcitura, tintura e tessitura della seta ed utilizzazione dei cascami e bassi prodotti a Torino ed a Como.

Non entreremo pertanto a considerare dettagliatamente i numerosi e complessi problemi d'indole tecnica, economica, tributaria,

commerciale, doganale e di concorrenza estera inerenti alla trattura e lavorazione della seta, i quali vennero ampliamente trattati tanto a Torino che a Como.

Essendo però tali branche dell'industria serica intimamente collegate con le agricole e bacologiche, ci limiteremo ad accennare a quelle la cui influenza sul reddito della produzione-bozzoli può avere una certa importanza oltre in alcuni casi servire di norma per l'indirizzo più opportuno da darsi in avvenire all'allevamento del baco, specialmente nei riguardi della scelta delle razze e degli incroci.

Così per esempio tanto a Torino che a Como, per merito specialmente dello Semenza, l'agricoltore ha potuto farsi un'idea esatta dei bisogni della trattura italiana. Essa infatti deve assolutamente cercare di ottenere una seta rispondente *agli scopi superiori di tessitura*, pei quali la sericoltura italiana, per sostenersi in vita e prosperare, deve tendere a specializzarsi.

Gli industriali italiani « accortisi, come disse lo Semenza, che la concorrenza ai prodotti asiatici era insostenibile nel campo del largo consumo basato sulle qualità medie e correnti, abbandonarono la fornitura delle trame alle provenienze giapponesi e cantonesi, dandosi alla trattura di greggie speciali e di greggie finissime nelle quali è essenzialmente richiesta la sola superiorità che ancora vanti la nostra seta, cioè l'elasticità, la coesione delle bave e l'assenza quasi completa di pelo. Queste doti sono dovute alla forte proporzione di gomma del nostro bozzolo giallo, di razza indigena, sulla quale converrebbe che i semai ed i bachicultori uniformassero in avvenire la qualità del raccolto italiano ».

« L'incrocio chinese è un ripiego!... e sovente esso è inferiore in finezza e qualità ai primi prodotti che i semai ci diedero di questo genere: il prodotto nel suo assieme è misto, e pur di darlo a buon mercato non si ricorre a tipi veramente fini, di prima sorgente ».

Speriamo che su questo vitalissimo argomento sia richiamata nuovamente l'attenzione della R. Commissione nella sua quinta adunanza di Ascoli Piceno, centro importantissimo di confezione del seme-bachi e specialmente di quelle razze gialle nostrane che a buon diritto l'Italia vantava pel passato, ma che ora accennano a scomparire quasi del tutto con grave danno dell'industria serica nazionale. E su questo vedremo di ritornare anche noi, pubblicando succintamente in un prossimo articolo le impressioni ed i fatti assodati all'esposizione bacologica internazionale di Milano dell'anno decorso e già presentati per la relazione generale della Giuria, che vedrà la luce..... a suo tempo!

Il dazio d'uscita sui cascami, che nelle precedenti adunanze non aveva avuto sostenitori per la sua conservazione, li trovò a Torino specialmente in Gnecchi e Colli che si meravigliarono come i filandieri si preoccupino tanto per una questione secondaria, mentre dovrebbero rivolgere la loro attenzione ad interessi ben

più elevati, come quelli relativi all'organizzazione delle vendite dei loro prodotti.

L'accordo mondiale verificatosi tra i filatori di cascami, secondo i detti sostenitori, non avrebbe fatto che aumentare il prezzo di tale materia prima, potendosi meglio regolare la vendita dei filati, e perciò la soppressione del dazio oltre a recar danno agli stessi filandieri, porterebbe certamente alla lenta paralisi dell'industria dei cascami, la quale, per essere maggiormente consolidata all'estero non potrebbe da noi nella vendita dei filati sostenere la concorrenza forestiera, quando il prezzo d'acquisto dei cascami si trovasse ovunque in condizioni di parità.

Luzzatti rileva il grave fatto avvenuto quest'anno che le filature di cascami italiane non hanno comperata materia prima nazionale, ma se la sono importata dall'estero. Ora, egli dice, o si viene ad un accordo, oppure è logico che i filandieri, costretti a vendere i loro cascami all'estero, ne chiedano la libera esportazione; ed esprime quindi il voto che uno stato di tregua possa intervenire tra le parti in discordia e solo in tal modo spera di trovare un equo accordo degli interessi in confiitto.

Il dazio sulla seta artificiale venne difeso strenuamente a Torino da Gèrard, Semenza ecc., dovendo la giovine industria nazionale lottare contro i bassi prezzi del mercato causati dalle potenti fabbriche esteri, che si trovano in condizioni assai favorevoli di produzione. A Como viceversa trovò accaniti e solidali oppositori nei passamantieri, a cui si unirono anche i produttori francesi di seta artificiale, presentando a mezzo di Mènic una protesta contro il dazio.

In merito alla *questione doganale* che interessa la trattura e la torcitura della seta si concluse a Torino che l'orientazione migliore debba essere quella dei trattati di commercio, offrendo compensi in cambio di facilitazioni da ottenersi all'estero in favore della nostra industria.

« Gli attuali trattati colla Svizzera, colla Germania e coll'Austria-Ungheria ci assicurano quei mercati sino al 1917, come disse Giretti, ma non era da quelle parti che dei pericoli serî si potevano temere per le nostre esportazioni. Invece nulla si sa se il Governo conformemente ai voti ripetuti dell'Associazione serica del Piemonte abbia tentato delle trattative per indurre la Francia ad abolire o quanto meno a ridurre alla metà il suo dazio di 3 lire per chilogramma sulle sete torte. »

Altri provvedimenti di necessaria attuazione a favore della trattura e torcitura della seta figurarono nel « programma minimo » affidato dal Semenza alla R. Commissione e cioè:

1° Riduzione delle tariffe ferroviarie per bozzoli freschi, secchi, sete, cascami, carbone, lignite, ecc. a parità delle tariffe francesi.

2° Trattamento più mite per la tassa di Ricchezza Mobile.

3° Modificazione della legge sulla tassa d'esercizio specialmente per quanto riguarda gli stabilimenti sussidiari ad un'unica impresa.

4° Abolizione del dazio d'entrata sugli imballaggi dei bozzoli e sete provenienti dall'estero.

5° Facilitazioni da parte degli Istituti di Emissione sul tasso dello sconto dei Warrants, autorizzando le Casse di Risparmio ed i Monti di Pietà a scontare non solo i loro Warrants, ma altresì quelli degli altri Magazzini Generali a parità di condizioni.

6° Servizio di navigazione più economico per l'importazione dei bozzoli esteri e l'autorizzazione agli Istituti di Emissione di scontare le relative tratte documentate a sei mesi.

7° Impianto a Milano di un Ufficio Governativo di statistica e di informazioni delle piazze di produzione e di consumo europee, americane ed asiatiche.

I bisogni della tessitura vennero illustrati a Como da apposita relazione della locale Associazione italiana dei Fabbricanti di Seterie: « lo squilibrio esistente fra la potenzialità effettiva della tessitura quale è ora e quella ideale, a cui essa potrà giungere, deve essere tolto, affinchè anche tale ramo dell'industria serica possa efficacemente far sentire intorno a sè quella maggiore influenza che le circostanze le vorrebbero attribuita e da cui bachicoltura e filatura, colle altre industrie della famiglia serica, saranno beneficate ».

Alla suddetta Associazione importò che venisse chiarito « se l'asserito stato di debolezza della tessitura, se la sua lamentata povertà di cose e di mezzi, solo confortata dalla energia degli uomini, sono fenomeni dovuti ad una perturbazione verificatasi, dopo anni di scoraggiante languore, nei fatti interni della fabbrica, oppure se l'odierno indebolimento è frutto di circostanze suscettibili di esatta determinazione e da cui, fatti i debiti raffronti colle condizioni in cui è l'industria estera, sia lecito trarre illazioni ».

Epperciò si pose il quesito: « Quale sviluppo ha conseguito la tessitura della seta in Italia nell'ultimo decennio e quale è lo stato attuale della fabbrica raffrontata coll'estero? ». E dimostrò alla R. Commissione la necessità che si inizî un'accurata raccolta di dati statistici per avere il materale greggio da cui trarre le deduzioni, e per eseguire la quale ottimo esempio si potrà avere dal metodo di statistica seguito dalla Société de l'Industrie de la soie de Zurich.

L'ampliamento della R. Scuola di Setificio di Como in modo di formare un vero Politecnico serico applicato all'industria fu pure uno dei voti assai caldeggiati dagli industriali Comensi.

A Como, (passando ora a quel poco di agraria e di bacologia che pure vi venne trattato), tornò ad entrare in campo la *diaspis!* Somigliana, dimostrata l'inefficacia dell'applicazione della legge e dei rimedi ufficiali, vorrebbe adottato *il taglio frequente* dei rami del gelso; e Ferranti, a cui verrà ridata la parola ad Ascoli, trovò che l'olio pesante di catrame arreca ai gelsi più danni che la stessa Diaspis e suggerì un sistema di lotta... con getti d'acqua a forte pressione!

In mezzo a tante recriminazioni e disparati suggerimenti, chi ne risente vantaggio, diciamolo pure, è la Diaspis, che finisce a vivere indisturbata!

La lotta contro la Diaspis, secondo noi, non è ancora entrata nella persuasione della maggioranza dei bachicultori, poichè questi non si sono resi ragione degli esatti danni che il parassita produce.

Qualora si tenesse presente che il gelso attaccato dalla Diaspis, per essere continuamente impoverito dei succhi che rappresentano il *sangue* della pianta, non solo non può che deperire lentamente e fornire una minore produzione, ma che anche dà luogo ad una foglia meno nutritiva, poco adatta all'alimentazione del baco, aumentando in tal modo la probabilità della cattiva riuscita dell'allevamento; allora certamente, crediamo, che non ci sarebbe bisogno dello sprone governativo per la cura di essa, come del resto avviene per la lotta contro le altre comuni malattie delle piante coltivate.

E la lotta contro la diaspis secondo noi dovrebbe aver luogo *ogni anno:* saremo fortunati quando condizioni naturali create sia dalla stagione, sia da nemici diretti dell'insetto, sia dal sistema di potatura adottato ci verranno in aiuto; ma nè la spazzola, nè la pompa con agitatore (sia semplice che a grande lavoro) nè il piroforo ecc., che già da alcuni anni si sono dimostrate armi efficacissime, non dovrebbero mai essere dimenticate dal bachicultore.

Il controllo del seme-bachi fu richiamato anche a Como alla attenzione della Commissione d'inchiesta, che si riservò di trattarlo anche all'adunanza di Ascoli. Tutti certo ne riconoscono le difficoltà d'attuazione, ma è ben giusto che, quanto si è verificato in questi ultimi anni negli altri rami del commercio, si cerchi di ottenere anche per quello del seme-bachi, appagando in tal modo le giuste esigenze del compratore. E noi pure non mancheremo di ritornare sull'argomento.

Altri problemi bacologici: *riordinamento degli osservatori, istruzione, studi sperimentali sulle razze* ecc., già iniziati nelle precedenti adunanze saranno ripresi ad Ascoli per la loro migliore e razionale risoluzione.

U. ZANONI.
Dal R. Osservatorio Bacologico di Gallarate.

Note di stagione

Ancora della semina del frumento — Orario invernale.

Alcuni, i più previdenti e i più solleciti, hanno terminato la semina del frumento prima di questa generale *rottura* di stagione, ma i più di poco hanno oltrepassata la metà.

Il prezzo veramente rimunerativo, tanto più data l'alta produzione del corrente anno, invoglia ad investire una maggior superficie a grano e non vi ha dubbio che molti animati da tale pensiero, appena il tempo si sarà rimesso al buono, anche con le terre bagnate, entreranno nel campo, arrecando danni che si faranno palesi per lungo tempo.

Un intelligente agricoltore deve piegare alle necessità del momento e risolvere i più gravi problemi con la minore possibiie perdita.

Nel caso in parola piuttosto che calpestare la terra bagnata meglio risolversi per altre colture, che permettano di aspettare momento più propizio.

Il marzuolo, seminato sulla fine autunno, o ai primissimi della primavera, con abbondante concimazione fosfatica, può dare quanto, e forse più, di una varietà vernina, terminate in cattive condizioni.

Ma non solo il marzuolo può essere, se non il meglio, certo il bene, ma anche l'avena, seminata a tempo, e nulla trascurando, così nei lavori come nella concimazione, può raggiungere, e superare, lo stesso reddito del frumento.

Non si precipiti, adunque, tanto più pensando che, come spesso avviene, il novembre può correre buono e in questo mese si è sempre in tempo, tanto più oggi in cui l'agricoltore può valersi di ciò che mancava ai nostri vecchi e cioè delle concimazioni fosfatiche che così potentemente sanno rimediare ai ritardi che la stagione, molte volte, inesorabilmente impone.

*
* *

Nel maggior numero dei poderi per i bovai e per gli animali si usa lo stesso orario della fine estate o dell'autunno e alle undici, od al più tardi alle undici e mezzo, gli uni e gli altri rientrano nella corte dimenticandosi che nell'inverno si esce dalla stalla molte ore più tardi.

All'osservazione, che tutti trovano giusta, non manca mai la seguente risposta: E quando si dà da mangiare agli animali e si permette il riposo ai bovai se l'orario invernale deve finire alle quindici?

La soluzione è delle più semplici per chi sappia ricorrere all'espediente delle *mancie,* mancie che usate nella dovuta forma, e con la dovuta larghezza, fanno miracoli.

Dite al bovaio di arare fino alle tredici, ed anche alle tredici e mezzo, e gli animali in questa stagione vi resistono, ed accordate un soprassoldo perchè più tardi faccia tutte le operazioni di stalla, ed avrete quasi raddoppiato, con lieve spesa, il lavoro dei vostri aratri.

E. Petrobelli.

A proposito di adunanze bacologiche

On. Ottavi

Lessi sul fascicolo del 20 ottobre u. s. del di Lei pregiato periodico « *Il Coltivatore* » nell'articolo « Le adunanze bacologiche a Milano ed a Padova » una notizia che mi riguarda e che mi arrecò non poca sorpresa giacchè in essa alla storpiatura del nome si è fatto seguire il cenno non del tutto esatto dei fatti. Non nego che in parte il torto possa attribuirsi anche a me stesso per essermi espresso (causa la ristrettezza del tempo concessomi e la mancata discussione solita che avrebbe dovuto seguire) forse non troppo chiaramente, ma mi preme far rilevare come sia stato assai male interpretato l'ordine del giorno votato all'unanimità dall'on. mio Consiglio d'amministrazione nella sua seduta ordinaria del 19 settembre u. s. e presentato poi all'on. Commissione d'inchiesta e che per maggior chiarezza credo qui opportuno riportare per intero.

« Pur rilevando che la vendita dei bozzoli freschi non può sempre effettuarsi nelle condizioni migliori di mercato, considerando però:

1° Come i bozzoli rappresentino uno dei cespiti principali, per l'agricoltore e nel contempo il primo prodotto dell'annata;

2° Come il commercio ed il mercato dei bozzoli sia allo stato verde che allo stato secco sono influenzati grandemente dai prezzi non solo delle sete, ma anche di altre materie tessili, dalla moda e da altre cause non facili a prevedersi e che possono da un momento all'altro determinare serie varianti nel loro prezzo;

3° Come non sia ovunque possibile la pratica attuazione ed organizzazione degli essiccatoi da bozzoli sociali, nè sia problema che possa venir dappertutto risolto in breve volgere di tempo;

4° Come non sia dappertutto possibile ottenere facilitazioni di credito, che riescano in ultima analisi efficacemente utili e come l'essiccazione sia operazione che richiede personale direttivo e manuale competente e che riesce assai costosa se non viene acquistata su scala molto vasta;

5° Come infine l'essiccazione dei bozzoli implicherebbe per sè stessa un'azione speculativa, sistema assai pericoloso e dal quale dovrebbe rifuggire ogni associazione cooperativa ben intesa e costituita;

Si fa voti:

a) « Che la vendita dei bozzoli da parte delle associazioni agrarie « già esistenti, o di costituende cooperative di agricoltori, si effettui *in*

« *via di massima (lo si avverta bene)* e *quando i prezzi non s'ab-*
« *bassino eccessivamente,* sempre allo stato verde ed in base alla ren-
« dita, previa la suddivisione dei bozzoli consegnati all'ammasso sociale
« in speciali categorie, a seconda della loro provenienza, del tipo di
« seme allevato, della riuscita della galletta, ecc., ecc.

b) « Che vengano studiati e concretati da apposita commissione,
« costituita da filandieri ed agricoltori, dei *capitolati di vendita tipo*
« onde agevolare tanto alle istituzioni che si propongono la vendita
« collettiva dei bozzoli, come anche ai singoli privati, la contrattazione
« delle loro partite. »

Perciò non si trattava già di una controproposta al voto formulato e presentato in merito dalla benemerita Società Agraria di Lombardia, ma di una « semplice formula risolutiva di transizione », come riferii testualmente al Convegno di Milano, « fra lo stato in cui si svolge at-
« tualmente ed in generale il commercio di compra-vendita dei bozzoli,
« e l'ideale dell'essiccazione sociale propugnato dal chiariss. prof. Alpe,
« che non potrà concretarsi ovunque, nè dall'oggi al domani ». Che in altre parole, se mi è lecito il confronto per meglio chiarire il mio concetto, vorrebbe quasi essere lo studio d'organizzare un servizio automobilistico per quelle regioni e per quei comuni, che ancora non possono fruire dei benefici dei trams o delle ferrovie.

E se incidentalmente ed a solo titolo illustrativo accennai allo sfortunato insuccesso del nostro ammasso sociale 1900, che facendolo passare per argomento principale della nostra interpellanza si disse « caso isolato ed eccezionalissimo » mentre altre istituzioni consimili toccarono purtroppo ugual sorte (la Società per l'essiccazione dei bozzoli di Bergamo ed uno dei primi ammassi sociali bozzoli di Bagnolo Mella, se non fui male edotto informino al proposito) non fu già per combattere l'ottima iniziativa degli essiccatoi bozzoli sociali, ma solo per raccomandare massima prudenza, oculatezza ed accurato studio dell'ambiente, prima di dar forma concreta a simili istituzioni cooperative, che non possono trovare dappertutto le condizioni favorevoli che agli Essiccatoi sociali di Cremona, hanno *sin qui* assicurato i migliori risultati.

Nè altro avrei da dire, avendo già manifestato le impressioni da me riportate al Convegno di Milano nel N. 19 del Bollettino « *Il Risorgimento agricolo* », permettendomi solo aggiungere che a tutte le migliori forme di controllo, cui già accennò altre volte il dott. Zanoni e riportate anche sul *Coltivatore,* le quali è dubbio che possano sortire un risultato praticamente efficace (come in una discussione verbale ebbe a convenirne anche l'egregio mio contradditore) e di non tanto facile

attuazione, organizzazione e funzionamento, troverei assai più adatto la fondazione di un Istituto Nazionale che sull'esempio dell'Istituto Bacologico di Trento (che in pochi anni s'è affermato sempre più, riscuotendo il plauso universale) confezionasse seme garantito, selezionato e quel che conta pure assai, più adatto alle condizioni delle diverse località e regioni alle quali dovrebbe essere destinato.

Del resto, « le opinioni sono come i chiodi, più si battono e più si conficcano » ricordava A. Dumas, e perciò lasciando la più completa ed assoluta libertà agli egregi avversari di sbizzarirsi nelle più ampie e sottili discussioni e polemiche, ripromettendomi non incomodarLa piò oltre, chiudo per conto mio ogni dibattito sul di Lei riverito periodico e rinnovandoLe vive e sentite grazie per le continue noie e disturbi arrecatile, con ogni più rispettoso e riconoscente ossequio mi creda

Salò, 24 ottobre.

Dev.mo obbl.mo
GIOVANNI ROTA.

La rigenerazione del pesco

L'INTESTATURA E LA RESISTENZA AI FREDDI PRIMAVERILI

Quasi tre anni or sono Eugenio Petrobelli, stuzzicato da uno spaventevole " *Finis persici!* „, di Camillo Mancini, tirava fuori il risultato di alcune sue osservazioni, diligenti e preziose come tutte quelle che son fatte dal valoroso agronomo Polesano. E nel *Coltivatore* n. 27 del 1905 a p. 44 scriveva:

« Solo da 4 anni — ed è per questo che ancora non volevo parlarne — cominciai ad intestare il pesco sul ramo vecchio a quattro o cinque centimetri e precisamente come usai per i salici o altre piante a capitozza. Proprio nè più nè meno di quanto viene suggerito e praticato per i gelsi. Se il pesco è razionalmente concimato, in terreno fertile, nel primo anno emetterà dei rami abbastanza vegeti e robusti, che al secondo anno si caricheranno di fiori e frutti, resistendo completamente anche alla più avversa stagione ».

E più avanti scriveva:

« Per avere ogni anno eguale produzione e perchè il frutteto si presenti bene, sarà opportuno mettere in rotazione le piante, in modo da intestarne ogni anno una sì ed una no se si rinnovano i rami ogni

due anni; e due no e una sì se destinate a frutto anche il terzo anno. Con questo metodo io sono arrivato ad ottenere, se non una produzione abbondantissima, certo una produzione costante e sufficente ».

Ora l'ottimo amico Petrobelli vedrà comparire qua sotto uno schizzo che egli in quell'occasione ci aveva mandato per meglio spiegare il valore dell'*intestatura*; il n. 1 rappresenta il pesco prima del taglio, il 2 dopo *intestato*, il 3 come sarà a frutto due anni dopo e le lineette *a* il taglio al 2° o al 3° anno e il 4 dopo intestato.

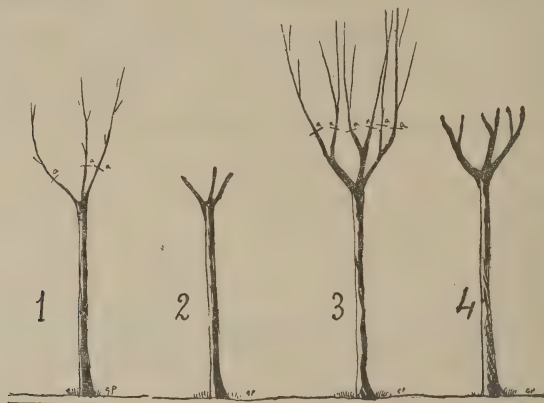



Fig. 13.

Vede l'amico come teniamo da conto i suoi scritti?

Se oggi abbiamo riaperto la questione gli è che essa ci si è presentata viva e onorifica pel nostro paese, ma più per il Petrobelli, leggendo in questi giorni un bollettino della Università del Missouri. (1)

L'operazione dell'intestare i peschi è eseguita dai migliori frutticoltori americani e risulta avere una importanza grandissima. Ma noi vogliamo qua dire di una particolarità che milita in favore di tale ragione pratica e che ci sembra avere molto interesse pel nostro paese.

Una certa relazione corre tra la pratica dell'*intestare* e il fatto della precocità delle gemme a fiorire; problema che interessa grandemente i nostri paesi meridionali (e ci sembra dovrebbe, così a lume di naso, interessare anche la coltura del mandorlo nel Mezzogiorno, tanto spesso devastata dalle gelate primaverili) e tutti quelli nei quali verso la fine d'inverno si hanno giornate calde che fanno *muovere* le gemme, germogliazione anticipata dannosa perchè colpita poi subito da altre giornate fredde.

(1) W. H. Chandler. — « *Winter Killing of peach buds as influenced by previous treatement* ». — Columbia, Missouri. Boll. n. 34 1907.

È noto che molte piante passano attraverso un periodo di riposo prima di rimettersi in vegetazione. Così una calda stagione, sul finir dell'estate e in autunno, d'ordinario non permette alle gemme di vegetare.

E' pure noto che se, per una serie di avversità o per la siccità, gli alberi cessano di vegetare molto presto in estate, essi possono finire il loro periodo di riposo prima, al segno da fiorire in autunno, se ebbero sufficente pioggia. La Stazione frutticola di Columbia volle appunto vedere se un albero sano, cessando la sua lunga vegetazione relativamente presto, con normali pioggie, potesse completare il suo periodo di riposo più presto che un albero pure sano il quale per qualche ragione (in questo caso perchè fu intestato in primavera) continui la sua lunga vegetazione più tardi in estate. Nella primavera del 1905 metà degli alberi di ogni varietà nella stazione frutticola vennero intestati sul legno di 2 anni, mentre l'altra metà fu solamente potata in modo da togliere circa un terzo del legno di un anno.

Si pensò che una buona maniera per determinare quando il periodo di riposo finisce era quella di prendere delle talee dagli alberi in vari periodi durante l'annata e forzarle in una serra mettendo la loro base nell'acqua. Così si fece degli alberi intestati e di quelli non intestati. I primi prelievi furono fatti al 15 ottobre 1905 e gli altri ad intervalli di 10 giorni o due settimane fino al 28 dicembre. Le talee erano mantenute in acqua per un periodo di 3 settimane, cambiando l'acqua e spuntando alla base le talee ogni settimana per assicurare il movimento dell'acqua attraverso di esse.

Nessuna gemma si mosse sulle talee raccolte prima del 2 dicembre; sfortunatamente per mancanza di vasi solamente una piccola serie di talee fu raccolta a questa data. I risultati furono i seguenti:

Gemme su talee prese il 2 dic. che germogliarono o si *mossero* al 21 dicembre:

Varietà		intestate	non intestate
Elberta	%	0	66,6
Tillotson	»	0	5,4
Oldmixon	»	2,2	4,8

Tali risultati mostrano che le gemme sugli alberi intestati sono più tardive nel finire il loro periodo di riposo. Ed al 28 dicembre si ebbero questi altri risultati:

Varietà		intestate	non intestate
Elberta	%	33,9	60,8
Lewis	»	6,5	14

Nella primavera del 1906 nessun albero venne severamente intestato, ma quelli che lo erano stati nella primavera 1905 generalmente fecero una migliore vegetazione nell'estate 1906 e cessarono la vegetazione un po' più tardi che d'ordinario nell'estate.

Si volle allora vedere se questi finivano più tardi il loro periodo di riposo.

I risultati indicarono che quegli alberi i quali fecero la vegetazione più vigorosa (generalmente quelli intestati nella primavera 1905) furono i più tardivi nel finire il loro periodo di riposo. Numerose serie di talee furono poste come prima in stanza calda e colle medesime cure, ad intervalli dal 3 novembre 1906 al 5 gennaio 1907. Ci contentiamo di riferire la

media °/₀ di gemme mosse:

su alberi che avevano larga vegetazione (intestati) . . . 20,5
Id. di piccola vegetazione (non intestati) . . . 31,2

Si vede che soltanto i due terzi delle gemme si *muovono*, nel caso di alberi intestati.

Se prendiamo la media delle gemme mosse sulle talee pure al 22 dicembre o più tardi, cioè quando il periodo di riposo è prossimo alla fine, troviamo:

per alberi facenti grande vegetazione (intestati) . . 28,3 °/₀ germogliati
» » piccola vegetazione (non intestati) 48,6 °/₀ »

E infine prendendo solamente a considerare quelle varietà delle tante in esperimento nelle quali un albero ebbe il 60 °/₀ di gemme mosse, e che quindi può essere considerato come avente finito il suo periodo di riposo, troviamo come media:

alberi a gran vegetazione (intestati) . . . . . . 44,3 °/₀
» a piccola vegetazione (non intestati) . . . 83,4 °/₀

Questi dati confermano che gli alberi i quali fanno una più vigorosa vegetazione, sono più lenti nel finire il loro periodo di riposo, e sono di conseguenza in minore pericolo di risentire danno dal freddo che possa seguire brevi periodi caldi in dicembre e gennaio. Tale conclusione è certamente giustificata dalla seguente tabella, la quale dà la percentuale delle gemme morte in febbraio 1906:

Media di 3663 gemme contate (alberi intestati) . . 36,2 °/₀ morte
Media di 6369 gemme contate (alberi non intestati) 59,8 °/₀ morte

E' noto anche che le gemme più vigorose sono quelle alla base dei rami più forti; sono esse quindi che meglio resistono ai freddi primaverili, tanto che nel febbraio 1907 come media di numerose osservazioni fatte nel frutteto della Stazione si vide che mentre sui rami corti si ebbe il

54,4 °/₀ di gemme uccise dal freddo; nella porzione terminale dei rami lunghi se ne ebbe 56,1 °/₀ e in quelle della base soltanto 44,4 °/₀. Ma anche qui è interessante vedere l'influenza dell'*intestatura* praticata sui rami di piante non intestate. Le gemme uccise nella porzione terminale furono 66,2 °/₀ e nella porzione della base 44 °/₀; nei rami invece di peschi *intestati* le gemme uccise nella porzione terminale furono in media 40,7 °/₀ e nella porzione alla base solo 30,9 °/₀.

Nell'intestare bisogna cercare di distribuire la vegetazione a vaso largo, espanso; in tal modo un maggior numero di rami vegeterà con maggior luce ed aria e produrrà assai più robuste e vitali le proprie gemme. In una osservazione fatta a quella stazione frutticola in proposito si vide, dopo un periodo freddo:

	Gemme uccise
Alberi a piccola vegetazione diritta	90,8 °/₀
» a troppo densa vegetazione	86,4 °/₀
» a vegetazione allargata a vaso . . .	60,2 °/₀

Ma l'importanza grande di avere assicurate molte gemme vitali alla base dei rami è appunto perchè queste gemme sono le più tardi a fiorire e quindi sono le meglio agguerrite contro gli effetti delle brinate e delle gelate che spesso colpiscono le prime fioriture.

E' evidente che l'*intestatura* dell'albero e le cure da aversi durante l'estate per mantenere una forma espansa e dei rami ben fatti e simili o equilibrati in tutta la pianta, assicurano il minor danno dalle gelate primaverili.

E' questo un lato importante della questione perchè si connette direttamente alla produttività effettiva del pesco, e ci è parso utile collegarlo con le osservazioni al solito precise e meditate che l'ottimo amico Petrobelli aveva dato per primo su questo giornale.

A. MARESCALCHI.

A vendemmia finita

OSSERVAZIONI ED ESPERIENZE FATTE ALLA CARDELLA

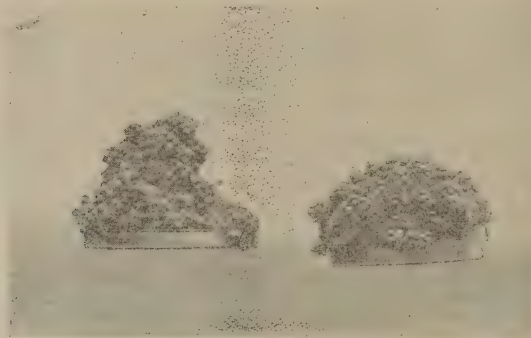
III.

Il taglio del tralcio frutticoso prima della vendemmia — Zuccherosità dei grappoli nelle varie parti della vite — La grandine in maggio.

Il taglio del tralcio frutticoso prima della vendemmia. — È noto il consiglio dato da vari trattatisti. Tagliando il tralcio frutticoso (che, tanto tanto deve poi asportarsi colla potatura a secco) nel punto della

sua inserzione sul ceppo, 10-15 giorni prima della vendemmia, i grappoli pendenti dal tralcio medesimo subiscono un appassimento, una concentrazione che li rende più zuccherini e quindi più suscettibili di dare prodotti migliori.

Abbiamo voluto verificare coll'esperienza non solo il guadagno in zuccherosità dei grappoli ma anche la perdita in peso e quindi il lato economico della questione.

Praticammo il taglio del tralcio frutticoso in viti di *Barbera*, nella vigna *Banchine*, in viti di *Croetto* nella vigna *di mezzo*, e in viti di *Fresia* nella vigna *nuova*.

30 grappoli di viti controllo — 30 grappoli di viti tagliate
(varietà *Fresia*).
Fig. 14.

La vendemmia avvenne coll'ordine consueto del nostro podere, ed ecco i risultati che verificammo:

Il taglio del tralcio frutticoso fu fatto il 20 settembre: la vendemmia del *Croetto* avvenne il 30 settembre; quella della *Fresia* il 3 ottobre; quella della *Barbera* il 5 ottobre. Ecco le constatazioni fatte:

			MOSTO		
		Peso di 100 grappoli in kg.	Zuccherosità per 100	Acidità per 1000	Indice di maturaz.
Croetto (10 giorni)	tagliato	14,307	17,50	—	—
	controllo	21,000	15,25	—	—
Fresia (13 giorni)	tagliato	14,437	19 —	16,5	1,15
	controllo	16,062	18 —	17,5	1,03
Barbera (15 giorni)	tagliato	22,000	19 —	18 -	1,05
	controllo	25,500	18 —	18,6	0,95

La perdita in peso avutasi nell'uva in seguito all'appassimento fu di

31,90 % nel *Croetto* in 10 giorni
10 — % nella *Fresia* in 13 giorni
13,72 % nella *Barbera* in 15 giorni

L'operazione per chi mira alla *qualità* del prodotto, migliorato *in casa* con mezzi proprî, senza aumentare la massa e senza perdere affatto il tipo del vino è conveniente nel riguardo commerciale. L'aumento di grado zuccherino viene a costare sulle L. 1,20-1,30 circa il kg. di glucosio.

In annata di straordinaria abbondanza, come questa, l'operazione del taglio del tralcio frutticoso sarebbe stata per molti luoghi raccomandabilissima.

*
* *

Zuccherosità dei grappoli nelle varie parti della vite. — Nel 1905 (v. *Coltivatore* II p. 528) riferivamo delle determinazioni mostimetriche fatte da noi su tutti i grappoli di una stessa pianta di vite. Raccomandavamo lo studio ai competenti perchè si sarebbero potuto ricavare nozioni interessanti la fisiologia della vite nei suoi risultati pratici. Le determinazioni allora fatte accusavano grappolo per grappolo delle differenze notevoli senza poter dar luogo a leggi sicure, tranne forse all'osservazione che i grappoli più zuccherini, nelle viti *fresia* allevate a spalliera su fil di ferro con tralcio steso a 0,50 e a 1 m. da terra, parvero quelli all'estremità del tralcio frutticoso in alto.

Altri elementi sulla zuccherosità comparata dei singoli grappoli su di una stessa pianta abbiamo raccolto quest' anno. Volevamo soprattutto vedere:

1° Se esiste una diversità fra i grappoli (generalmente due) nati sullo stesso germoglio partenti dal tralcio frutticoso *a*, se cioè in ge-

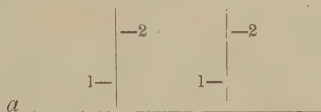



Fig. 15.

nerale fosse più zuccherino il primo (1-1) più vicino al tralcio frutticoso o il secondo 2-2 più lontano da esso (v. fig. 15) ma più vicino alla parte soprastante di foglie elaboranti.

2° Se esiste una diversità fra i grappoli, a parità di situazione sul germoglio frutticoso, portati lungo il tratto nel quale il tralcio corre perfettamente orizzontale (teso sul fil di ferro) in *a* (fig. 16) e quelli

portati nel breve tratto (*b*) nel quale il tralcio medesimo è piegato e sale verticalmente per essere poi di nuovo steso orizzontale sul secondo fil di ferro.

b
a

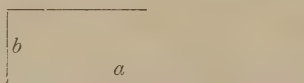



Fig. 16.

Ecco alcuni dei risultati ottenuti:

Zuccherosità dei grappoli della stessa vite secondo la posizione sul germoglio frutticoso (1-2 dello schema fig. 15).

VITI FRESIA

Grappolo in 1	Grappolo in 2	Grappolo in 1	Grappolo in 2
15 -	15 -	17.5	18 -
14.2	14.2	20.5	19.5
13 -	14.5	18 -	19 -
14 -	14.5	18.5	18 -
16.5	17 -	18 -	18.5
18 -	17 -	18 -	17 -
22 -	20.5	16 -	16 -
17.5	18 -	15 -	15.1

Le medie in questo caso, e per la ricerca che si vuol fare, non hanno valore; d'altronde esse sono tanto poco distanti (16.9 nel caso dei grappoli in 1 e 17.0 nel caso dei grappoli in 2) che mostrano la impossibilità di deduzioni. In 5 casi il grappolo in 1 è superiore per zuccherosità a quello in 2; in 8 è superiore invece quello in 2, e in 3 casi sono uguali. Le deduzioni quindi... le faremo fra poco.

Zuccherosità dei grappoli della stessa vite secondo la posizione sul tralcio (vedi schema fig. 16).

Viti barbera		*Viti fresia*	
Grappolo in *b* alla piegatura	Grappolo in *a* sul tratto oriz.	Grappolo in *b* alla piegatura	Grappolo in *a* sul tratto oriz.
21.0	21.0	18 -	18.6
20 -	19 6	18 -	18.2
18.5	18.5	18 -	18 -
17.8	17 5	20 -	19 7
18.2	17 5	17.5	18.5

Le deduzioni che si possono fare tanto in questo caso che nel precedente sono... che non si possono fare deduzioni. E che cioè, stando a questi primi risultati, la pianta non influisce come tale e per le sue

proprie forze, a determinare una maggiore o minore zuccherosità nei grappoli a seconda che le nascono più vicini o più lontani sul cammino orizzontale o in quello verticale; essa tratta con grande uguaglianza i proprii figli. Chi ne modifica i caratteri è probabilmente l'ambiente nel quale i grappoli vivono. Pendono più vicini al suolo, liberi da fogliame eccessivo che li ombreggi, esposti alla faccia più riscaldata del filare, e allora riescono più zuccherini: nascono invece più distanti da terra e sono nascosti da fogliame che li tiene quasi in ombra, o sono esposti alla faccia che riceve meno radiazioni calorifiche totali, e allora riescono meno zuccherini.

Le ricerche che in quest'anno medesimo abbiamo fatte sulla influenza dell'ambiente termico sui grappoli (che esporremo prossimamente) parrebbero avvalorare queste considerazioni.

La madre tratta quasi tutti a un modo i propri figli: è l'ambiente o talora l'uomo che ne modifica le attitudini. Ma di questo principio educativo, forse i lettori non sanno che farsi. Ne darò allora un altro: è il sistema di allevamento, di distribuzione dei tralci e dei germogli frutticosi che bisogna curare per avere grappoli più zuccherini: fare che ogni grappolo *beva* quanto più liberamente e riccamente può alle salutari efficenze del sole!

∴

La grandine in maggio. — Il 17 maggio abbiamo avuto la poco gradita visita della grandine in una ristretta porzione della *Cardella,* nella vigna detta *Banchina* tutta a barbera. La grandine ruppe molti germogli ubertosi e fece scomparire molti bei grappoli (ce ne sono rimasti però, diciamolo subito, tanti ancora che alla vendemmia quasi quasi si doveva esser grati di quel non richiesto diradamento). Si calcolò allora un danno intorno al 18-20 0[0. Ordinammo di asportare con coltello o forbicione tagliente i germogli rovinati lasciandone solo un cercine di mezzo centimetro per vedere di far sviluppare meglio le gemme di riserva.

Alla vendemmia abbiamo verificato ciò che era avvenuto in 100 di quei resti d'amputazione: 95 di essi avevano rigermogliato normalmente, e di questi 95 ben 32 portavano un grappolo venuto a maturazione, per quanto lievemente ritardatario sugli altri. Il vigore naturale della barbera, la buona annata eccezionale ha permesso di vedere attenuarsi di molto il danno a tutta prima verificato.

A. Marescalchi.

Contro la scomparsa dei castagneti

Onorevole sig. Direttore,

Nel numero 41 del giornale dalla S. V. tanto valentemente diretto, l'egregio sig. Mordini, relatore a Firenze sullo stesso tema sul quale ebbi l'onore di riferire a Garessio al Congresso agrario nazionale fa alcune osservazioni circa uno dei voti espressi nelle conclusioni approvate dal Congresso, cioè quello per il vincolo dei castagneti da frutto.

Ora io mi dichiaro ben lieto che le mie modeste proposte presentate al convegno di Mondovì diventino oggetto di discussione per parte delle persone competenti e della stampa agraria e ringrazio l'egregio signor Mordini di avermi dato l'occasione di fornire schiarimenti ai concetti che suggerirono la mia proposta e lumeggiare meglio le medesime, nel desiderio di venire ad un accordo tanto col sig. Mordini, quanto cogli egregi relatori che riferirono, a Bologna alla Società Agraria, ed a Roma alla Società degli Agricoltori Italiani sullo stesso argomento nel corrente anno.

Il sig. Mordini trova strano che dopo di avere rilevata la concomitanza fra la comparsa delle fabbriche di prodotti chimici e la scomparsa dei castagneti io non abbia reclamato dei provvedimenti odiosi o lesivi per le fabbriche stesse ed invece abbia chiesto provvedimenti a carico degli agricoltori.

A parte il fatto che non vi ha per ora almeno, la necessità di ricorrere ad un mezzo che può fornire una nuova arma al fisco contro l'industria, e che è sempre meglio procurare il bene proprio senza scapito di quello altrui, mi pare che l'egregio autore dell'articolo surriferito non si sia fermato alle saggie considerazioni così bene esposte dall'on. Ottavi nei suoi acuti quanto franchi commenti del 25 settembre al congresso di Mondovì. L'on. Ottavi aveva precisamente messo nella sua vera luce il pensiero che suggeriva il provvedimento proposto, e cioè il desiderio di raggiungere lo scopo senza danno nè dell'industria, nè dell'agricoltura.

Infatti il voto in parola suona così;

« Che per distogliere le fabbriche di tannino da una ricerca attiva « (e perciò di grave pregiudizio per la conservazione dei boschi) del « legno di castagno e limitare d'ora innanzi l'utilizzazione del legno di « castagno a quel tanto che si può abbattere senza spogliare i boschi,

« si estenda il vincolo forestale a tutte le località coltivate a castagne « *le quali a giudizio della competente autorità forestale d'accordo* « *con la Cattedra ambulante sieno preferibilmente adatte a tale* « *coltura, non permettendo che l'abbattimento delle piante mature* « *e facendo obbligo di sostituirle con altre giovani* ».

Ora mi pare che quando il castagneto non presenta quella speciale importanza che è richiesta per la produzione di frutta, e quindi per l'applicazione del vincolo, esso non corra pericolo di venir vincolato. Si potrà osservare che per facile eccesso di zelo le autorità forestali saranno piuttosto proclivi ad estendere il vincolo anche laddove il castagneto non avesse speciale importanza per il suo frutto; ma questo caso è pure previsto nel voto stesso inquantochè esige l'accordo con la Cattedra Ambulante tutrice insospettabile ed indipendente degli interessi agrari locali e favorita della competenza necessaria per valutare l'importanza del castagneto come produzione di frutto.

Il sig. Mordini si duole, e non ha torto, che questo non sia il modo di affezionare il produttore alla sua proprietà ed alla conservazione dei castagneti; purtroppo quando si debbono prendere dei provvedimenti a tutela di un interesse collettivo non si può sempre favorire l'interesse individuale. *Dura lex sed lex.*

Il vincolo forestale è certamente cosa poco piacevole, ma quello che si chiede per i castagneti non dovrà essere esattamente la stessa cosa. Potrà essere un *vincolo agrario*. Infatti il vincolo forestale mira a preservare l'agricoltura dai danni molteplici del disboscamento, questo non si prefiggerebbe che lo scopo di non lasciare scomparire un importante albero da frutto. Quindi si potrà trovar modo nello studio dell'applicazione di questo vincolo agrario di alleggerirne le conseguenze in rapporto al proprietario mediante l'abbandono dei soliti rigori burocratici e fiscali che sono il corredo antipatico di quello forestale.

Certamente se non ci fosse il vincolo forestale i proprietari di boschi sarebbero più contenti, e sarebbero altrettanto contenti se ci fosse l'indennizzo. Si tratta più di un principio che per quanto non direttamente collegato colla questione dei castagneti rappresenterebbe una vera rivoluzione del concetto fiscale che informò la legge del 1877.

Orbene possiamo desiderare insieme che questo principio dell'indenizzo venga ammesso nella riforma della legge forestale.

Se ne avrà giovamento il proprietario di boschi per l'applicazione del vincolo forestale, a maggior ragione ne sentirà beneficio il proprietario dei castagneti per l'applicazione del chiesto *vincolo agrario*.

È giusto che nei limiti del possibile il proprietario venga risarcito

dei danni a cui è obbligato ad esporsi per utilità pubblica, e noi siamo lieti di attendere col sig. Mordini, pur di non attendere a lungo, il giorno in cui questo concetto riceverà una congrua e benefica applicazione.

Cuneo, Uff. agric. provinc. C. REMONDINO.

Libri nuovi

Dott. M. MARIANI. — *La calciocianamide alla prova.* — Roma, tip. Bodoni

Riferisce di due prove felici fatte su pelargoni e su pomodori.

Dott. A. BIASCO. — *L'olivicoltura nel basso Leccese.* — Napoli, tip. Giannini, 1907, dal Bollettino dell'*Arboricoltura italiana.*

Ottima e diligentissima monografia sulla coltivazione dell'olivo nel basso leccese con opportuni accenni alle pratiche indispensabili per migliorare questa coltivazione.

Dott. C. ODIFREDI. — *La riforma delle R. Scuole pratiche di agricoltura.* — Imola, tip. Galeati, 1907.

Sono alcune brevi considerazioni fondate su perfetta conoscenza dell'argomento, indicanti alcune riforme indispensabili delle nostre scuole pratiche.

M. LESSONA. — *Dizionario di cognizioni utili.* — Torino, Unione tipografica editrice, 0,60 la dispensa.

L'ultima dispensa è la 55ª e porta le voci da firenzuola a fonografo.

I. GUARESCHI. — *Nuova enciclopedia di chimica.* — Torino, Unione tipografica, una lira la dispensa.

Abbiamo avuto la 21ma dispensa del vol. V, che continua a trattare del carbonio.

Dott. A. COMINI. — *Come vivono, come si nutrono e perchè si concimano le piante agrarie.* — Cesena, tip. Biasini-Tonti, 1907; estratto dal *Giornaletto dei contadini.*

Spiegazioni chiare, popolari e convincenti.

Dott. E. MAZZEI. — *Coltiviamo bene il grano.* — Cesena, tip. Biasini-Tonti, 1907

Poche pagine, ma dense di ottimi precetti per una razionale coltivazione.

CHARLES D. WOODS. — *Food value of corn and corn products.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture, 1907.

Tratta del valore alimentare del mais, della sua digestibilità coi criteri moderni di valutazione.

J. O. WRIGHT. — *Excavating machinery used for digging ditches and building levees.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture, 1907.

Presenta ed illustra i principali tipi di draghe ed altri apparecchi destinati a scavare il fondo di canali ed anche le macchine che fanno i fori nel terreno per il collocamento dei fossi e tubi da drenaggio.

C. FUSCHINI. — *Contributo allo studio della Philloxera quercus.* — Milano, tip. Agraria, 1907; estratto dall'*Agricoltura moderna.*

L'Autore presenta alcune interessanti e nuove osservazioni fatte sopra la fillossera della quercia e del leccio, e ne stabilisce il ciclo biologico completo.

W. W. Tracy. — *American varieties of garden beans.* — Washington, U. S. Dep. of agriculture, 1907.

Illustra ampiamente tutte le varietà di fagioli da orto coltivate in America.

Cattedra di Fermo. — *Concorso a premii per tipi di case coloniche, sufficienti a poderi di 12-14 ettari.* — Fermo, tip. Cooperativa, 1907, presso la Cattedra, L. 0,30.

Questo opuscolo forma davvero una buona azione della Cattedra ambulante di Fermo. Esso mette a disposizione degli agricoltori 4 progetti completi di fabbricati rurali, scelti tra i migliori, illustrati da tavole litografiche e da pratiche spiegazioni.

E. Mazzei. — *Ricerche sull'uso del pozzo nero in Romagna.* — Forlì, tip. Bordandini, 1907; estratto dalla *Rivista agr. romagnola.*

L'egregio professore della Cattedra ambulante di Cesena, in seguito ad esperienze fatte dimostra che il pozzo nero favorisce in modo sensibile lo sviluppo erbaceo della canapa, raccomanda di non abusarne e di unirlo sempre al perfosfato ed altri conci chimici. Osserva anche che un po' di nitrato alla semina della canapa sembra giovi contro l'incappucciamento. A. M.

Briciole.

E ancora uva da raccogliere! Cosa farne?

Nella bassa pianura Padana, e soprattutto nel Veneto, c'è ancora molt'uva attaccata alle viti.

E le piogge torrenziali, insistenti, di questi giorni, e, qua e là, le inondazioni, la riducono in uno stato.... compassionevole.

Che l'uva debba servire a far vino, anche nelle annate d'abbondanza, è giusto..., quando però l'uva sia sana, normale.

Ma far vino con uva deteriorata dalle pioggie, spesso dilacerata e muffita, o con quella imbrattata, in quest'anno di soverchia abbondanza e di bassissimi prezzi, è forse una speculazione brutta. D'altronde mancano i recipienti, e se si sono utilizzate le cisterne da acqua, i pozzi, le stanze di casa, per delle uve che avevano in sè elementi buoni per reagire sul pessimo ambiente, non sarebbe certo senza inconvenienti per la riuscita del vino, fare altrettanto con uve deteriorate e mezzo rovinate.

E allora?

∞

Proviamo a darne al bestiame?

Si raccomanda di utilizzare la vinaccia come foraggio, ed è un materiale eccellente; si è suggerito (e in Francia praticato) di far entrare il vino nella razione dei cavalli (non è una novità: Annibale curava i cavalli del suo esercito coi vini trovati in straordinaria abbondanza nel Piceno); si è insistito sulla necessità di dar zucchero nella razione delle nostre bestie. E perchè dunque non si potrebbe dare quello zuc-

chero così a buon mercato che quest'anno può fornirci l'uva tardiva deteriorata dalle acque?

Dopo tutto, gli elementi nutritivi che sono nell'uva son tutt'altro che disprezzabili per l'alimentazione del bestiame.

E i prezzi che oggi ha il fieno danno un valore notevole all'uva, superiore certo a quello che avrebbe sulla piazza.

∞

La cura dell'uva alle bestie.

Le cure d'uva all'uomo recano benefici grandissimi.

Li renderanno anche alle nostre povere bestie, molte delle quali cominciano a sentire la fame.

L'uva va data non da sola ma mescolata a sostanze atte a completare la razione: paglia trinciata, panelli franti, pula, foglie di alberi.

Non converrà eccedere la dose di 8-10 kg. al giorno per capo. Si darà impastata coi materiali sopraricordati. E crediamo che il bestiame l'accoglierà festosamente. Se non si leccherà ibaffi saràperchè baffi non ha.

E' una prova che ci sembra convenga fare.

∞

Concentrate il mosto: fate sape e conserve.

C'è stato anche una grande abbondanza di frutta quest'anno. Qua attorno (e non siamo nei paesi delle mele) i pomi si offrivano a 3-4 lire il quintale e anche a parecchio meno.

Perchè i contadini non si fanno delle eccellenti conserve, affettando pomi e facendoli cuocere nel mosto concentrato a fuoco lento?

Quest'inverno invece di polenta sola potranno dare ai ragazzi e anche ai grandi un po' di conserva che costa pochissimo e che nutre e ristora.

∞

Un lodevolissimo esempio. I concorsi comunali.

Non è la prima volta che un comune rurale, amministrato da persone intelligenti e veramente premurose del benessere paesano, adoperano una lieve somma del bilancio comunale per stimolare il progresso dell'agricoltura, conscii che questo significa il progresso nel benessere degli amministrati.

Ma gli esempi sono, purtroppo ancora rari!

Citiamo, con vivo piacere, quello recente dato dal Comune di Montegiorgio nelle Marche, il quale ha destinato 875 lire, ripartite in diversi concorsi fra gli agricoltori del Comune: per la buona tenuta del letame, per costruzione di concimaie in muratura, per coltura di foraggi, per sistemazione di acque e rimboschimento, per buona tenuta di vigneti e per poderi sistemati e divisi a quinti.

∞

Un nuovo trinciaradici.

Alla esposizione di meccanica agricola che faceva parte del concorso regionale di Bruxelles (1907) è stato presentato un nuovo trinciaradici della casa Grabe e Vahle di Bielefeld, che i lettori vedranno rappresentato nella figura.

Le lame, invece di avere un movimento di rotazione, possiedono un movimento alternativo rettilineo. I coltelli sono fissati sopra una tavola orizzontale a cui si comunica per mezzo di un albero a gomito e di una

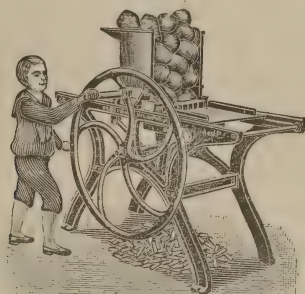



Fig. 17.

biella il movimento di va e vieni, e sono, i detti coltelli, montati secondo due direzioni perpendicolari in modo che, dopo che una principale ha tagliato le radici in un senso orizzontale, un sistema di coltelli verticali viene a divider le fette così ottenute in piccole linguinette.

È una macchina che può andare a mano o a motore e in cui si può regolare il lavoro in modo da avere foraggio trinciato più o meno minuto.

Dalle esperienze fatte al concorso risultò che questo trinciaradici compie un lavoro uniforme, perfetto e soddisfacente sotto ogni punto di vista.

∞

Una dimenticanza che tutti commettono e a cui bisogna riparare.

Il regolamento 5 agosto 1905 alla legge 11 luglio 1904 contro le frodi nella preparazione e nel commercio del vino all'art. 7 prescrive che « chiunque *a scopo di commercio* fabbrichi vinelli con vinacce di uva fresca è obbligato a darne denuncia al sindaco del Comune ». La mancata denunzia porta contravvenzione colle pene sancite dalla legge.

Ora quanti sono quelli che fabbricano vinelli anche a scopo di smerciarli senza essersi ricordati di quest'obbligo tassativo fatto dalla legge?

Francamente crediamo che il 99 0[0 o ignorino o non si ricordino di questa disposizione.

Ed ecco perchè vogliamo ricordarla or che il momento è propizio e d'attualità.

∞

La distillazione agraria in Italia.

L'aspettatissimo volume del dott. Vecchia è finalmente apparso, (Bib. agr. Ottavi L. 5) e bisogna confessare che la lunga attesa non reca delusione. Il libro è quanto di più moderno, particolareggiato e pratico si abbia intorno alla ricca materia della distillazione delle vinaccie e del vino e all'estrazione del cremore.

L'Autore tratta da prima esaurientemente della materia prima della distillazione: la vinaccia, il vino, il vinello, le uve secche; poi, dato un cenno storico della distillazione e delle teorie scientifiche che ad essa si collegano, parla dell'alcool, della deflemmazione, della rettificazione, della refrigerazione e illustra ordinatamente e bene i principali tipi di apparecchi di distillazione. Nell'ultima parte si occupa dell'estrazione del cremore coi procedimenti antichi e moderni.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concimazione della vigna.

Il prof. E. Zacharewicz nella *Revue de viticulture* 722 espone i risultati di esperienze di concimazione della vigna fatta in quattro vigneti diversi in Francia e durate otto anni. Le conclusioni sono queste: 1° il nitrato di soda associato al solfato di potassa ed al perfosfato, ha dato sempre dei risultati vantaggiosi; 2° l'associazione di queste tre materie fertilizzanti aumentando il rendimento quantitativo, sollecita una maturazione e dà una ricchezza zuccherina più elevata; 3° per ottenere migliori risultati bisogna che il solfato di potassa ed il perfosfato siano sparsi in copertura prima delle pioggie d'inverno ed interrati con un lavoro; il nitrato sarà sparso in marzo-aprile, ed interrato colla zappatura leggera; 4° l'azione del nitrato di soda sulla vegetazione e la fruttificazione non è ostacolata dalla siccità; non così avviene dell'azoto organico.

Le dosi di concimi usate nelle esperienze furono di 3 a 4 ql. di nitrato di soda per ettaro, da 6 a 8 ql. di perfosfato e da 2 a 3 di sol-

fato potassico, concimazione come si vede, molto ricca, e ci sembra che potrebbe bastare per due anni, in condizioni normali, stabilendo, cioè, una specie di rotazione tra i filari.

La lotta contro la malaria nel mezzogiorno d'Italia.

Il prof. Gosio, direttore dei laboratorii di Sanità dipendenti dal Ministero dell'interno, ha testè percorso la Calabria, constatandovi con soddisfazione che la lotta contro la malaria è stata in molte località intrapresa colla voluta energia.

Tutti i Comuni infatti, salvo due sole eccezioni, hanno erogate all'inizio del periodo epidemico il fondo stanziato in bilancio per acquisto di chinino; ciò ha costituito la base della azione contro la malaria. Essendo però tali fondi abbastanza esigui il ministero ha integrato in modo veramente efficace l'azione dei Comuni sia inviando preparati chinacei in natura sia stabilendo un fondo di L. 7000 in applicazione dell'art. 98 della legge a favore delle Calabrie, fondo che venne totalmente distribuito, ed aumentò così la scorta del farmaco necessario a combattere il flagello.

Nella sola provincia di Catanzaro si sono impiantati 38 ambulatorii, dove, oltre la cura clinica, si pratica quella profilattica. Più di 6000 persone furono curate e altrettante e più *profilassate.*

Anche in Puglia si è fatta molta strada ed è a segnalarsi, fra tante altre, l'iniziativa del dott. Giuseppe Troepano il quale ha intrapreso un corso di conferenze di propaganda antimalarica nella Capitanata.

Egli ha parlato a S. Ferdinando, a Trinitapoli, a Torremaggiore, a Candela, a Cerignola, a Manfredonia, a Sansevero, a Bovino, a Deliceto, a Lesina, ecc., ed altre conferenze saranno tenute negli altri centri della provincia.

La profillassi chininica compie indiscutibilmente dei veri prodigi fra quelle sventurate popolazioni, ma è urgente parimenti migliorare le condizioni igieniche generali e particolari e sollecitare i lavori di bonifica in tutte zone. *(Tribuna).*

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Il **Comizio agrario** cooperativo di **Camposampiero** (Padova) apre il **concorso** al posto di **direttore** del Comizio medesimo, stipendio lire 1800, domande entro il 20 novembre. Non si richiede tassativamente la laurea, ma i titoli comprovanti la capacità amministrativa, contabile ed agricola.

Piccole notizie.

Terreno, macchine e concimi.

⁂ In esperienze agrarie fatte dal Dott. Bernardini sulla **cenere** caduta durante l'eruzione del **Vesuvio** 1906, cenere che conteneva per cento da

2,01 a 6,57 di potassa, da 9,05 a 10,25 di potassa totale, da 0,54 a 0,64 di anidride fosforica e da 0,21 a 0,36 di cloro, si vide che nelle ceneri pure nessun seme di grano e di mais potè germinare, mentre nella cenere medesima lavata con acqua, la germinazione avvenne normale. Le piantine di grano e mais messe nella pura cenere dopo tre giorni seccarono, quelle messe in cenere lavata durarono fino a 25 giorni, mentre quelle poste in cenere mescolata a parti uguali di terra vegetarono benissimo, accusando anzi maggiore sviluppo di quelle poste in terra sola. (*Staz. agr. sper.* fasc. 4°-5°.

Avversità e malattie.

⁂ Il prof. Bertani Tomei riferisce nelle *Stazioni agr. sper.*, fasc. IV. V. di ampie esperienze fatte a Langhirano nel 1906 sui **rimedii** contro la **peronospora** della vite. La poltiglia che diede i migliori risultati fu quella preparata con 0,5 0[0 di solfato di rame e calce fino alla neutralizzazione; meno bene si portò la poltiglia preparata secondo la formola Menozzi. Se però piove dopo il trattamento è certo che la poltiglia al 0,5 viene più facilmente asportata e si dovrà immediatamente ripetere.

⁂ Una questione grossa ferve da qualche tempo sui giornali agricoli tedeschi, quella della opportunità di eseguire il **sistema distruttivo antifillosserico** in una vasta zona a cerchio, nella Lorena. Questa *Schutzgurtel* o cintura di protezione è voluta dai viticultori prussiani, per salvaguardia dei vigneti della Mosella e della Saar, ma è fortemente contrastata dai lorenesi, che si son rivolti persino all'imperatore! Questi ultimi dicono che è tempo di smetterla col sistema distruttivo e sperano solo nelle viti americane. La spesa per la tanto discussa *Schutzgurtel* andrà da 200.000 a 500.000 marchi, e ciò a noi dimostra una cosa che cioè i tedeschi quando parlano di sistema estintivo lo prendono realmente sul serio e vi destinano i mezzi necessarii.

⁂ In una memoria del Dr. Prandi (*Staz. sper. agr.* fasc. 6-7) si riferiscono i risultati di determinazioni del **rame in terreni** da lungo tempo **coltivati a vite** e quindi trattati con miscele cupriche contro la peronospora. Il Prandi ha trovato delle quantità di ossido di rame di milligr. 7 a 8 fino a 12 e 16 per kg. di terra, facendo l'estrazione con l'ammoniaca al 10 0[0, negli strati più superficiali del terreno (da 0 a 10 cm. e di millig. 3 a 7,5 negli strati più profondi da 15 a 20 cm.). Estraendo il rame colla sola acqua carbonicata, si ottengono da milligr. 1 a 1,9 di ossido per kg. di terra. Anche il Prandi crede che tali quantità non siano tali da escludere la possibilità che il rame possa in qualche guisa ostacolare il lavorìo dei microrganismi del terreno agrario.

Colture speciali.

⁂ L'enologo Dramis, nell'*Agricoltore viterbese* N. 15, parla di un **vitigno** veduto ad Altomonte in Calabria, il quale dà ogni anno **tre** distinte **produzioni** di ottima uva da tavola. Il Dramis dice che quel vitigno viene chiamato colà *Triliga*, appunto perchè allega i fiori tre volte in un anno. Egli però vorrebbe battezzarlo col nome di vite balbina. Ricordiamo che qualche anno fa il prof. Carlucci segnalava un vitigno colle identiche proprietà. Può darsi che si tratti della stessa cosa.

⁂ *G. Pasquinucci* riferisce nel *Giornale d'agricoltura della domenica* di

un'interessante prova comparativa fatta in un campo di **trifoglio.** Una parcella fu erpicata e diede q.li 21,90 di foraggio verde; un'altra fu rastrellata con un rastrello da giardino e diede q.li 23,06; ed una terza che non ebbe alcun **lavoro superficiale** ne diede solo q.li 14,30. Le parcelle erano dell'identica dimensione (600 mq.) ed ebbero tutte la stessa concimazione di perfosfato, 4 q.li cenere, 4 q.li e gesso 1,50. Le erpicature furono fatte a primavera.

⁂ In un lavoro di S. de Grazia. intorno al **lupino** coltivato in terreno vesuviano, si nota che, malgrado la sua qualità calcifuga, il lupino bianco si giova in quei terreni dell'aggiunta di piccola quantità di **calce,** da 2 a 4 q.li per ettaro, meno, invece, di quella del gesso. Nelle coltivazioni di lupino a scopo di sovescio l'autore consiglia di dare il perfosfato alla semina e l'aggiunta, invece, della calce nell'atto in cui si interra l'erbaio. (*Stazioni agr.* fasc. IV-V).

⁂ Il metodo di **riproduzione** del **fico** in uso da tempo antichissimo fra i Kabyli, in Algeria, è questo: la talea scelta sui rami bassi e orizzontali più fruttiferi, lunga 70-80 cm. si pianta in buche di 40 cm. di diametro. Il ramo viene curvato ad *U* e la gemma terminale è posta a fior di terra alquanto sotterrata. Essa emette prontamente un getto diritto e sano, mentre le radici gettano in corona, principalmente dalle gemme situate sulla curva dell'*U*. Il metodo è seguito tanto per piantagioni dirette come per la messa in vivaio. *(Bulletin de l'Algérie).*

Industrie agrarie.

⁂ Il Commissario del **Giappone** all'ultima esposizione internazionale di Milano, diceva ad un giornalista italiano che l'Italia avrebbe, nell'impero del sol levante, un ottimo campo per la esportazione dei suoi **olii d'oliva.** Questi dovrebbero servire specialmente per l'industria delle sardine che i giapponesi stanno grandemente sviluppando, ma per la quale scarseggia il buon olio d'oliva. Sinora tutto l'olio impiegato nelle conserve giapponesi viene dalla Francia. Parci che di ciò debba occuparci attivamente la nostra società nazionale degli olivicultori.

⁂ Abbiamo veduto i regolamenti per le iscrizioni degli animali nel libro genealogico e per la monta taurina, emanati dal primo **sindacato** di **allevamento** della **razza bovina romagnola** che si costituì sullo scorcio del passato anno in Rimini.

⁂ Riuscitissimo fu il congresso degli **allevatori polesani** a Rovigo, con due relatori di prim'ordine: Ferruccio Culatti e G. B. Romano. Il dr. Romano ha specialmente illustrato i principali provvedimenti legislativi, già studiati e pronti per diventar legge, sulle **monte taurine.** Il dr. Culatti parlò delle mostre zootecniche polesane passate e future. Ebbe un affettuoso accenno ad **Eugenio Petrobelli** assente « augurandogli — dice il *Corriere del Polesine* — piena e perfetta salute e che ritorni presto a portare la bella ed intelligente parola fra gli amici e gli agricoltori che tanto lo amano ».

Questioni diverse.

⁂ A proposito di **automobilismo rurale:** in una delle ultime adunanze della *Soc. des agric. de France* il sig. Dufaure parlò del rapido consumo

delle **strade** sulle quali passano vetture automobili pesanti. Citò l'esempio d'una strada la cui manutenzione costava annualmente L. 330 e che ne costa 800 da poi che un omnibus automobile vi passa 6 volte il giorno.

Si è spento a Modena, tra il generale cordoglio, il prof. dott. **GINO CUGINI,** direttore di quella stazione agraria sperimentale e del periodico delle stazioni agrarie. Fu un agronomo di valore, e dette largo contributo di opera allo studio di diverse importanti questioni agrarie; autore di varie memorie e di libri, tra i quali quello sull'infossamento dei foraggi nella nostra biblioteca, era scrittore chiaro ed efficace. Alla desolata famiglia le nostre più vive condoglianze.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Sulla legge per le piccole società cooperative agricole. (*Risp. al sig. C., di Limito*). — Le disposizioni relative alle esenzioni dalle tasse di registro e dalle pubblicazioni nel *Bollettino della Società per azioni*, valgono anche per le associazioni di mutua assicurazione, purchè nel limite di un capitale assicurato inferiore a L. 300 000. Ella ha perfettamente ragione quando osserva che non basta aiutare le piccole Società mutue di assicurazione e che bisognerebbe render facile la federazione delle mutue cooperative per la mutua riassicurazione. Così si potrebbe attuare una vasta rete di assicurazioni agrarie e risolvere molti grossi problemi con immenso vantaggio per la piccola proprietà. Ma, pur troppo, la leggina votata quest'anno dal Parlamento nulla prevede e dispone: e nulla esprime intorno alle esenzioni delle cooperative dalle tasse sulle assicurazioni, che, in virtù della legge 26 gennaio 1896, colpiscono le assicurazioni anche contro i danni della mortalità del bestiame. La leggina del 1907 non deve essere considerata che un primo e modesto provvedimento per accrescere il numero delle piccole mutue di assicurazione. La Commissione della Camera dei deputati, che esaminò la legge, vi introdusse tutti quei miglioramenti che potè strappare ai Ministri proponenti, e la Commissione del Senato, di cui fu autorevole relatore l'illustre e benemerito agronomo Conte Paolano Manassei, accettò la legge, pur esprimendo il voto che il Governo non si limiti a quelle prime facilitazioni, ma prosegua a promuovere ed incoraggiare nelle campagne le sane ed utili organizzazioni cooperative. E. O.

Su quale soggetto americano potrei innestare del Chasselas doré? (*Risp. al sig. C.te d'A.).* — Secondo quel famoso coltivatore d'uve da tavola che è il Salomon, il porta innesto per eccellenza del *Chasselas doré* sarebbe l'*Aramon Rupestris Ganzin n. 1* che è oggi molto diffuso anche in Italia. Del resto anche le *Rupestris del Lot*, le *Riparia Rupestris* e le *Gloire* sono indicati. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia	L. 27 —	a 27,75
Ghirca Nicolajeff	» 25,25	» — —
Azima Nicolajeff	» 26 —	» — —
Berdiansca	» 25,25	» 26 —
Grani duri: Taganrog	» 26 —	» — —
Sardegna	» 30 —	» — —
Granoni: Danubio	» 15,50	» 16 —
Napoli	» 16,50	» 17 —
Avena: Nazionale	» 22 —	» 22,50
Estera (oro)	» 16 —	» — —
Orzo: Nazionale	» 16,50	» — —
Estero (oro)	» 12 —	» — —
Legumi: Fagioli naz.	» 27 —	» 28 —
» est. verdi	» 24 —	» 24,25
Ceci cottura	» 23,50	» 24 —
» macina	» 24 —	» 24,50
Fave e favini	» 17 —	» 17,75
Lupini	» 12,50	» — —

Tendenza del mercato: Fermi i frumenti aumentati i granturchi

Alessandria.

Frumento	L. 25 —	a 26 —
Meliga	» 15,50	» 16 —
Avena	» 20,50	» 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 27,25	a 28,50
Risone bertone	» 22,75	» 23,75
» nostrano	» 20 —	» 21 —
Frumento mercantile	» 24.25	» 25 —
Segale	» 17 —	» 18 —
Meliga	» 15,75	» 16,50
Avena	» 20,50	» 21,50

Novara.

Frumento	L. 24,50	a 25,25
Riso nostrano a sacco	» 34 —	» 37 —
» giapponese	» 28 —	» 29 —
Granoturco	» 15 —	» 16 —

Torino.

Frumenti piem.	L. 24,25	a 25 —
» esteri	» 32 —	» 33 —
Frumentone	» 16,50	» 18,50

Brescia.

Frumento	L. 24,25	a — —
Frumentone alla soma	» 15,50	» 16 —
Avena	» 19,50	» 20,50

Milano.

Frumento nostrano	L. 22,75	a 24,75
» veneto e mant.	» 24,90	» 25,40
» estero	» 31,50	» 32,50
Risi: Ostiglia 1.o	» 37 —	» 39 —
» » 2.o	» 34 —	» 35,50
» mercantile	» 33,50	» 34,50
» scadente	» 28 —	» 30 —
» giapponese 1.o	» 30,50	» 31,50
» » 2.o	» 29 —	» 30 —
Risetto	» 24,50	» 26 —
Mezza grana	» 21 —	» 23 —
Risina	» 17,50	» 20 —
Risone nostrano	» 20 —	» 20,50
Granoturco nostrano	» 15,50	» 16 —
» veneto	» 17 —	» 18 —
Avena nazionale	» 20 —	» 20,50
» estera	» 20,75	» 21,25
Orzo nazionale	» 19 —	» 20 —
Segale	» 18 —	» 19 —
Miglio	» 20 —	» 21 —

Tendenza del mercato: Sostegno nel grano, meliga ed avena.

Pavia.

Frumento	L. 22,50	a 23,75
Granoturco	» 14,50	» 16 -
Avena	» 18,75	» 19,75

Vicenza.

Frumento	L. 23 —	a 24,25
Frumentone	» 14 —	» 16,50
Avena	» 20,50	» 21 —

Treviso.

Frumento	L. 21 —	a 21,25
Avena	» 19,50	» 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 24,50	a 23,85
» buono mercant.	» 24,10	» 24,30
Frumentone pignoletto	» 17 —	» 17,25
» giallonciño	» 16,50	» 16,90
Segala	» 17 —	» 18 —
Avena	» 19 —	» 20 —
Sorgo rosso	» 8 —	» 8,25
Riso fino	» 40 —	» 41 —
» nostrano	» 41 —	» 42 —

Rovigo.

Frumento	L 24,60	a 24,75
Frumentone	» 16,50	» 17,50

Cremona.

Frumento	L. 23 —	a 24 —
Granoturco	» 15 —	» 16 —
Avena	» 18 —	» 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 23,50 a 23,75
Frumentone . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 23,50 a 24 —
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 23 — a 23,50
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 25,50 a 25,75
Granturco . . . » 16 — » 17 —
Fava marzuola . . » 18,50 » 19,25
» invernenga . . » 20 — » 21 —

Modena.

Frumento . . . L 24 — a 25 —
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 22 — » 23 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 24 — a 24,75
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 24,10 a 24,20
Granturco . . . » 17 — » 17,50

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 23,75 a 25 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 21,50 a — —

Teramo.

Grano . . . . L. 23,50 a 24,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29 — a 30 —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 30,50 a 31 —
Maioriche . . . » 25,50 » 26 —
Bianchette . . . » 25,50 » 27 —
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a 24,75
Orzo . . . . . » 16 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Sempre tendenza al rialzo.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 73 a 88
» magri . . . » 50 » 73
Vacche grasse . . . » 55 » 73
» magre . . . » 29 » 54
Tori . . . . . » 50 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 103 » 112
Suini grassi (m.) . . » 145 » —
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Poco concorso.

Foraggi, sementi e panelli

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » —
» cocco . . » 17,25 » — —

(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10,50
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 13 a 14 —
Agostano . . . » 11,75 » 13 —
Paglia . . . . » 3 — » 3,50

Parma.

Fieno . . . . L. 11 — a 12,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Olii.

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 24 a 25
Vignale . . . . » 23 » 25
Montemagno . . . . » 22 » 24
Moncalvo . . . . » 20 » 22
S. Salvatore . . . » 18 » 20

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 23 a 25
» andanti . . . . » 18 » 20

Astigiano.

Barbera . . . . L. 30 a 32
Comuni . . . . » 24 » 25

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 26 a 28
» Barbera . . » 30 » 32
Alba, Dolcetto . . . » 25 » 26
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . L. 20 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 18 » 20
Bologna, da pasto . . » 20 » 25

Marche.

Macerata . . . . L. 20 a 22
Ancona . . . . » 18 » 20

Umbria.

Perugia . . . . L. 16 a 18
Città di Castello, vino bianco » 17 » 19
» » nero . » 20 » 23

Toscana.

Firenze . . . . L. 24 a 26
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 26
» fini . . . » 25 » 28
Arezzo . . . . . » 22 » 23

Puglie.

Barletta . . . L. 18 — a 19 —
Brindisi . . . » 14 — » 19 —
Sansevero . . . » 10 — a 12 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 16 — a 20 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 15 — » 19 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi poco ricercati. Nuovi non ancora bevibili.

UVE.

Mercati 24-25 ottobre.

Alba, dolcetti . . L. 7 — a 10 —
» barbere . . » 12,50 » 18 —
» neirani . . » 10 — » 13 —
» freise . . . » 10,50 » 13 —
» diverse . . » 7,50 » 14,50
Alessandria, uvaggio . » 4,50 » 14,50
Asti, barbere . . » 11 — » 17 —
» comuni . . » 40,50 » 15 —
Canelli, freisa . . » 11 — » 14 —
» barbera . . » 10 — » 14 —
» uvaggio . . » 7,50 » 11 —
Brescia, uva nostrale . » 1,02 » 1,10
» mantovana . . » 1,07 » 1,20
» modenese, regg. . » 1 — » 1,20
» meridionale . . » 1,10 » 1,20
» Torre de' passeri . » 1,95 » 2,10
» Mentopoli . . » 1,80 » 1,90
» nostrale . . » 1,02 » 1,17
» mantovana . . » 1,05 » 1,12
» modonese . . » 1 — » 1,10
» abruzzese . . » 1,80 » 1,95
» pugliesi . . » 1,65 » 1,72
Parma, uva rossa merc. » 0,95 » 1,10
» » » fina . » 1,15 » 1,25
Modena, sorbara . . » 13 — » 15 —
» salamino . » 12 — » 14 —
» comune di 1ª q. » 10 — » 11 —
» id. 2ª q. » 8 — » 9 —
» d'oro . . » 9 — » 10 —
» bianca comun. » 5 — » 6 —
» lambrusca . » 12 — » 13 —
» comune di 1ª q. » 10 — » 11 —
» id. 2ª q. » 9 — » 10 —
» d'oro . . » 10 — » 11 —
» b. Trebbiano . » 8 — » 10 —
» id. comune . » 7 — » 8 —
Torino, uvaggio . . » 17 — » 22,50

Mercati del 26-27-28 ottobre.

Alba, barbere . . L 17 — » 18,50
» uve diverse . » 10 — » 12,50
Canale, da tavola . » 12,50 » 22,50
» lambrusche . » 11 — » 12,50
» nebioli . . » 20 — » 23 —
Chieri, Freisa . . » 8 — » 11 —
Torino, uvaggio . . » 19 — » 24,50

MOSTI.

Casale, mosti . . L. 15 — a 20 —
Vignale . . . . » 16 — » 20 —
Altavilla . . . » 16 — » 20 —
Conzano . . . » 15 — » 18 —
Alberobello, alla soma . » 15 — » 15,50
Galatina, alla soma . » 25 — » 26 —
Nardò, alla soma . . » 28 — » 32 —
Oleggio, all'ettol. . . » 17 — » 18 —
Ruvo . . . . » 18 — » 20 —
S. Ferdinando, alla soma L. 21 — a 22 —
Barletta, alla soma . » 24 — » 35 —
Gallipoli, alla soma . » 24 — » 28 —
Manduria . . . . » 13 — » 14 —
Castiglione Sicilia . » 11 — » 14 —
Vittoria, alla salma . » 7 — » 8 —

Medie generali.

Casale . . . . . L. 9212
Trino . . . . . » 10.45
Alba, dolcetti . . . » 1.14.62
» freise . . . . » 1.23.16
S. Damiano d'Asti, barbera » 12.31
» uvaggio » 10 —

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,10 a 1,12
2ª » » 1 — » 1,62
Piacenza al 100 . » 9 — » 9,50
Cremona al 100 . » 7,80 » 8,20
Reggio E. » . » 7,50 » 8,50
Padova al mille . » 77 — » 79 —

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 65 — a — —
» » americano » » 64 — » — —
» » nazionale » » 61 — » — —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13|15 . » 6,25 » 6,75
» » 18|20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16|18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,50 » 28 —
Solfato ammoniaca . » 31,90 » — —
Cloruro potass. 78|80 . » 22 — » — —
» organico 95|99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Pontedecimo.

Zolfo . . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 65 — a — —
» inglese . » 68 — » 70 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 68 — a 70 —
» nazionale » 67 — » 78 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame fermo.

UFFICIO TECNICO AGRICOLO ROMANO

G. DEL PELO PARDI

Premiato con Medaglia d'oro speciale dal Ministero di A.$^{\text{a}}$ I. e C.

ROMA - PIAZZA BORGHESE, 89 - ROMA

Nuova Trebbiatrice ZIMMERMANN da Semenzine

ULTIMO MODELLO **“ LA FAVORITA „** ULTIMO MODELLO

L'unica che richieda forza limitata

GRAN PREMIO all'Esposizione Internazionale di Milano 1906

La trebbiatrice **Zimmermann** per la sfioccatura e battitura del trifoglio u una sola operazione è munita di 2 cilindri giacenti l'uno sull'altro, ed è provvitsi di battitori. Il seme viene dapprima completamente separato dagli steli e dalla paglia, e subito dopo nettato dalla polvere e da altri corpi estranei per uscirne **perfettamente puro.**

Le diverse crivellazioni e ventilazioni rendono assolutamente brillante il seme che cade direttamente nei sacchi pronto pel commercio.

Questa macchina viene costruita in tre dimensioni con eccezionale solidità e può lavorare le diverse qualità di trifoglio, quali l'incarnato, il ladino, ecc. ecc., nonchè l'erba medica.

Funzionamento semplice e facile - Costruzione solida ed accurata.

Trebbia il seme col gambo così come si raccoglie sui campi

CHIEDERE LISTINO SPECIALE

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 10 Novembre 1907 Num. 45.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

---

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 45 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *unissano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. OTTAVIO OTTAVI — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. WAGNER — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. VANNUCCINI — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. ADUCCO — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. POGGI — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. POGGI — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. LAMPERTICO — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. TROMBETTA — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. POGGI — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. SANNINO — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. POGGI — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. BRUTTINI — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. CUGINI — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . . » 2,50
18. O. OTTAVI — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. SBROZZI — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. MARESCALCHI — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. PEGLION — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. TAMARO — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. POGGI — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. OTTAVI — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. TRENTIN — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. SCANO — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. MONDINI — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. POGGI — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. OTTAVI ed A. MARESCALCHI — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. GAROFOLI — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. TAMARO — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. DE-ASTIS — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. CARPENÈ — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. NAZARI — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. GAROFOLI — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. CARPENÈ — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . . » 2 —
37. F. TUCCI — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. ARA — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. BESANA — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. BRIZI — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. SANSONE — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. CONTI — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. PELLEGRINI — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. MARESCALCHI — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . . » 4 —
45. L. TRENTIN — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. MORBELLI — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. VERMOREL — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. MARESCALCHI — *L'agricoltore al microscopio* . . . . L. 2,50
49. E. TOSI — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. MARESCALCHI — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. SANSONE — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. OTTAVI — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. PASSERINI — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. ROVESTI — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. FLORES — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. CARPENTIERI — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. GAROFOLI — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. TRENTIN — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. MINGIOLI — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. REDAZ. DEL " COLTIVATORE „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. SOLDANI — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. ARA — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. LILLA — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. PESTELLINI — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. ROVESTI — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. VIANI — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. STRUCCHI — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. VECCHIA — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. G. B. RICCIO — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. REDAZ. DEL « COLTIVATORE » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. POGGI — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. FEDELE — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. MAIOCCO — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. GABOTTO — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. TRENTIN — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. OTTAVI — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

G. A. OTTAVI — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 5 —
G. A. OTTAVI — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. LAMPERTICO — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. OTTAVI — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. WAGNER — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. RAVÀ (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. OTTAVI — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,50
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. WAGNER — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. RAVÀ (6 fascicoli) . . . . » 4,50
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. WAGNER-J. RAVÀ — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. TOSCANO — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. TAMARO — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. SOLI — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. OTTAVI — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. MARESCALCHI — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
DIREZIONE DEL COLTIVATORE — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. OTTAVI e A. MARESCALCHI — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50
S. GRILLO — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,60
A. STRUCCHI — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,60

PEI VINI NUOVI

Pompe da travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N. 00,	diametro	25 mm.,	travasa	20 ettol.	all'ora . . .	L. 110
» 0,	»	30 »	»	30 »	»	» 140
» 1,	»	35 »	»	45 »	»	» 165
» 2,	»	40 »	»	60 »	»	» 190
» 3,	»	45 »	»	90 »	»	» 250
» 4,	»	50 »	»	120 »	»	» 280

Dirigersi a **Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato** *oppure* **Bari.**

Filtro Rapido Frick

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

Prezzo		Diam.	Prod. giorn
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

Prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti **sconto 5 0/0.**

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

Filtro Olandese Carpenè

a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.:

Modello a 6 sacchi	(produzione giornaliera ettol. 30)	. .	L. 105
» 12 »	(» » » 66)	. .	» 125
» 20 »	(» » » 100)	. .	» 220

Sacchetti filtranti, fodere per detti sacchi, rubinetti, ecc. - presso *Fratelli Ottavi, Casale Monferrato-Bari.*

Volete vini limpidissimi?

Usate esclusivamente il chiarificante minerale **TERRA LEBRIJA**, che non intacca affatto i componenti del vino, è di rapidissima azione, tanto che in 24 ore illimpidisce il vino anche in grossi fusti, ed è di uso estremamente facile e semplice. Dose 100-150 gr. per ettol.

Prezzo **Una lira** *al kg. presso CASA OTTAVI - Casale.*

SCREMATRICI

Scrematrici di Eskilstuna tra le più perfette e sicure del genere.

Modelli *Eskil* e *Vega* per lavoro da 40 a 350 litri di latte all'ora.

Scrematrice Eskil per piccoli proprietari e per uso domestico. Meravigliosa scrematrice per perfezione di lavoro, finitezza di costruzione, semplicità, durata. Lavora 45 litri di latte all'ora.

Costa soltanto . . . . . L. 95

Scrematrici Vega:

Vega	I lavora	75 litri all'ora			»	**190**
»	II	»	125	» »	»	**230**
»	III	»	200	» »	»	**320**
»	IV	»	350	» »	»	**450**

Ogni macchina è accompagnata da dichiarazione di garanzia da difetti di costruzione rilasciata dalla fabbrica.

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato.**

TRINCIAFORAGGI e TRINCIARADICI

E' questa la vera invernata del Trinciaforaggi. In poche settimane lo si paga esuberantemente per la grande economia che permette di fare nei foraggi.

Trinciaforaggi - Modello CD piedi legno, bocca 13 cm., taglio 6 mm., volante 70 cm., altezza 1 m., peso kg. 55, produz. oraria kg. 50 . L. **60**

Modello CPH a contrappeso: piedi legno, bocca 19 cm., taglio 6 e 12 mm., volante 88 cm., produzione oraria kg. 90 . . L. **80**

Modello CSA bocca mobile a molle 197 mm., taglio 6 e 12 mm., volante 107 cm., peso kg. 112, produzione oraria kg. 120 (la puleggia per azionare il motore in più L. 8) . . . . L. **95**

Modello a motore LSI a contrappeso: bocca mobile 305 mm., volante 110 cm., peso 350 kg., produz. oraria kg. 450, forza 2 HP . L. **325**

Trinciatuberi per affettare barbabietole, carote, rape, patate, ecc.:

Modello a 4 lame, disco cm. 54, peso kg. 40 . . . L. **30**

» a grande lavoro, dischi 60 cm., peso kg. 75 . » **48**

» a motore, dischi cm. 64, peso kg. 130 . . . » **120**

» cilindro conico (riduce a fettuccie) economico, 4 lame, diametro cono 30 cm., peso kg. 43 . . . . . L. **40**

Modello forte, base ghisa, 6 lame, diametro cono cm. 45, peso chilogrammi 57 . . . . L. **50**

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casale.**

SOMMARIO.

Per difenderci dalle acque

L'inondazione del 1905, stando alle notizie raccolte dai prefetti, si estese, solo nelle provincie venete, a ben 127 mila ettari, con danno gravissimo per la perdita dei raccolti e gli abbattimenti di case e di manufatti. Questo danno fu calcolato in 31 milioni di lire e ricadde completamente sui proprietarii di terreni.

I sussidii pei più poveri, offerti dal governo, dagli enti morali e dalla pubblica carità, ammontarono in totale a lire 900.000.

Calcolando poi le spese per le riparazioni e gli obblighi assunti dallo Stato colle leggi emanate in seguito a quel disastro, i documenti parlamentari ci informano che, tenuto conto di tutto, le inondazioni del Veneto nel 1905 costarono all'economia nazionale la rilevante somma di 55 milioni.

Quanto costeranno quelle del 1907? Senza dubbio assai di più. E fra un anno o due saremo da capo, e si continuerà a procedere con ripieghi e con empirici rimedii, rifuggendo dall'affrontare quelle opere complesse, orga-

niche, veramente efficaci che salvaguardando in modo definitivo la valle padana da queste periodiche sventure, si risolverebbero in una vera grande economia del pubblico danaro. Ciò non si vuole, ciò non si può fare: vi si oppongono la indolenza italica e il gretto spirito d'economia. Informi la timida, insufficiente leggina, che è ora d' innanzi al parlamento, sulla sistemazione dei bacini montani.

V'ha di peggio. Era parsa una segnalata vittoria della deputazione veneta quella d'aver finalmente avuta la legge che istituisce il magistrato alle acque. Or nel momento del pericolo il magistrato non c'era. Il governo lo aveva mandato altrove.

Pareva che il relatore della legge, on. Romanin, lo prevedesse, allorchè accennando all'urgenza di rapidi ed efficaci provvedimenti nel momento delle piene, ed alle sistemazioni idrauliche che il magistrato dovrebbe ordinare, aggiungeva essere indispensabile, « nei tempi tranquilli » l'azione continua di quest'ultimo e « quell'opera di incessante coordinamento, quell'assidua vigilanza, quelle preveggenti disposizioni che sole potranno stabilmente migliorare uno stato di fatto che mai e in nessun momento può considerarsi non pericolosissimo ».

L'opera cui è stato preposto il magistrato alle acque non è dunque solo quella di accorrere sui luoghi al momento del disastro ed ordinarvi i lavori più urgenti e più opportuni. Egli ha un compito ben più vasto, una grandiosa difficile impresa *da far tremar le vene e i polsi.* Non per nulla, come il citato relatore osservava, gli è stato posto in subordine un ufficio forestale perchè studii le condizioni dei bacini montani ed avvisi ai mezzi d'impedire che il decorso delle piene si faccia sempre più minaccioso e rapido e, coll'aumento della velocità dell'acqua scendente, aumenti il trasporto delle materie ingombranti i tratti inferiori degli alvei.

E deve il magistrato provvedere all'illogico stato di cose per cui mentre estesi territori sono difesi da argini di seconda categoria, cui provvedono Stato, provincie e proprietari di terreni, si lasciano poi piccoli tratti d'argine indifesi. Vi provvedono del loro meglio privati e

consorzii di privati, ma mancando l'inscrizione in seconda categoria, questi sforzi rimangono insufficienti.

E deve disciplinare il lavoro delle idrovore in bonifica. Poichè non sempre si è dai bonificatori considerato se il fiume o canale nel quale mandano a riversare le acque sia recipiente capace per contenerle, anche in occasione di pioggie straordinarie come quelle funeste dei dì passati. Ed avviene appunto che nel momento in cui massimo è il bisogno di usare delle idrovore, queste debbano forzatamente restar inattive, e sommersi i terreni bonificati, mentre il canale collettore, già soverchiamente riempiuto, impedisce l'efflusso delle acque di altri territorii che perciò pure alla lor volta rimangono allagati!

Il provvedere a tutto ciò, il riparare agli errori commessi con lavori di difesa saltuari, spesso irrazionali, spesso.... puramente elettorali, il collegare organicamente tutte le opere in un tutto tecnicamente razionale, per una regione così vasta e così importante, non può esser opera d'un giorno, non può affidarsi a funzionari distratti da altre cure, non può infine venir considerato colla leggerezza di cui pare abbia dato prova il Governo. Al quale ora piovono le interpellanze dei senatori e dei deputati veneti: ne abbiam vedute annunziate degli on. Veronese, Romanin-Jacur, Poggi, ed altre ne verranno certo.

Non potrà il governo esimersi, di fronte alle giuste proteste di popolazioni esasperate, dal dare i più categorici affidamenti che la legge sul magistrato alle acque verrà osservata. L'ing. Alessandro Moschini, uno dei più autorevoli studiosi ed assertori della sistemazione idraulica del Veneto, crede e spera che i funzionarii di questo ufficio, il quale è e deve rimanere regionale e autonomo, possano resistere ai conati della detronizzata burocrazia centrale. Non vorremmo che egli si illudesse! Meglio conviene che questa sia dal governo posta nell'impossibilità di turbare il buon andamento della legge. Dice l'ing. Moschini:

« Guai se il magistrato alle acque non saprà opporsi con energìa alle troppo frequenti chiamate a Roma o agli invii su lavori estranei alla sua giurisdizione; guai se agli ingegneri dipendenti non saprà distribuire gli in-

carichi in modo che non debbano essere contemporaneamente idraulici, costruttori di strade e di palazzi, collaudatori di ferrovie, esaminatori di automobilisti, stimatori perfino di mobili e di biancheria dei palazzi prefettizi; guai se in luogo della diritta visita dei luoghi, della soluzione pronta, efficace delle varie questioni, lasciasse insediarsi anche nei suoi ufficii la mala pianta delle intricate formule burocratiche che strozzano ogni utile iniziativa del migliore degli impiegati! ».

Qualcosa di simile han detto l' on. Alessio, in un'intervista sulla *Libertà,* l'on. Camerini nell'adunanza di Este, e quanti hanno parlato e scritto in questi giorni sul doloroso argomento. Si teme, e giustamente, che il nuovo Istituto degeneri in un ufficio di trasmissione, come lo sono divenuti gli ispettorati regionali creati dalla legge Genala; si vuol evitare alla regione veneta questa nuova grande disillusione. Or a ciò specialmente dovrà tendere la nuova azione dei deputati veneti di fronte al governo. L'on. Luzzatti li convocherà prossimamente ed essi porteranno all'adunanza le impressioni recenti, gli echi d'un acutissimo malcontento di popolazioni la cui pazienza non potrebbe più ulteriormente essere provata.

E. Ottavi.

Note di stagione

L'ultimo taglio dei medicai e trifogliai. — Arature autunnali.

L'erba medica ed il trifoglio lautamente concimati, come usasi ormai dai più, data la lunga siccità di tutto l'estate, non seppero sfruttare tutti gli elementi utili, così che le pioggie della metà di settembre spinsero siffattamente le due leguminose da arrivare alla fine di ottobre con il più abbondante taglio dell'annata.

Ed è la risorsa dei fienili vuoti e rappresenta una riduzione di stenti per i nostri bovini.

Per voler trasformare in fieno una così abbondante massa di erba si può correre contro al pericolo di rovinare ogni cosa.

Meglio risolversi per ciò che non ha sorprese. O falciare quanto più si può e infossare subito senza ritardi; o falciare gradatamente e rag-

giunto un discreto *appassimento*, tanto da evitare la timpanite, mescolare con paglia da consumare giornalmente, od attendere le prime brine e come si falcia portare alla greppia.

Chi non ha silos in muratura può, nella posizione più elevata del podere, scavare delle fosse profonde fino a non trovar l'acqua, riempirle di strati uniformi e ben compressi e coprir con terra o sassi.

Qualche manata di sale pastorizio renderà migliore il silaggio.

Alle leguminose si può mescolare foglie di gelso, di olmo e di altre essenze che la pratica assicura appetite dagli animali.

*
* *

L'ottobre, che per i lavori in terra è il mese sul quale più si fa assegnamento, quest'anno, per le continue insistenti pioggie, ci ha costretti a restare inoperosi con gli animali chiusi in istalla.

Sperare ai primi di novembre di poter rimediare alla forzata perdita sarebbe aspirare al meglio, che poche volte si sa raggiungere.

D'altronde con le cattive erbe che infestano i campi arati nello scorso estate correre il pericolo di arrivare alla primavera senza sovesciarle, specie nei terreni argillosi, può essere fatale.

Data questa condizione di cose, il partito migliore parmi quello di rinunciare alle arature profonde e con un sollecito lavoro di polivomere mettere i nostri campi in condizioni da poter essere seminati nella prossima primavera.

Se l'aratura estiva ha raggiunto una discreta profondità, anche con un lavoro superficiale fatto oggi si può sperare abbondante prodotto non solo di frumentone ma anche di canapa e barbabietole.

Usandosi la concimazione fosfatica in due volte, sarà cosa ben fatta, prima di *trivomerare*, distribuire le scorie ed il perfosfato, dando la preferenza alle prime nei terreni argillosi.

E. Petrobelli.

Caseificio di stagione

LA FABBRICAZIONE DEI FORMAGGI MOLLI

La crescenza lombarda.

Veramente il mascarpone non si può considerare come formaggio nel senso che noi diamo a questo di un prodotto commestibile proveniente dalla cagliata del latte in seguito ad un ciclo più o meno lungo e complicato di fermentazioni, per le quali acquista sapori ed aromi

graditi al palato. Il mascarpone è una semplice preparazione alla crema: la coagulazione serve a dare al grasso una forma pastosa e butirrosa gradevole rinserrandolo nelle sottili maglie della caseina coagulata. E si consuma il coagulo così ottenuto tosto che è liberato convenientemente dal siero e prima, anzi, che le fermentazioni gli abbiano impartito una soverchia reazione acida.

Quindi a rigore di termini il mascarpone è un prodotto che fa tipo a sè e che si stacca dai veri formaggi molli che illustreremo in seguito, nei quali incominciamo ad avere un vero processo fermentativo che matura i formaggi, che li rende cioè nelle condizioni più favorevoli per essere mangiati.

*
* *

La crescenza lombarda. — È la crescenza un latticinio assai noto in Lombardia, il quale si fabbrica esclusivamente nei mesi invernali, da novembre fino a febbraio. È così chiamato, perchè maturando rammollisce e prende le forme di quelle focacce che i milanesi chiamano crescenze. La vera crescenza va fabbricata con latte intero appena munto, e questo dico perchè da molti si è già incominciato a rovinare il tipo fabbricando crescenze con latte mezzo spannato. Il suo modo di fabbricazione assomiglia molto a quello dello stracchino quadro, che vedremo in seguito; la crescenza rimane però un poco più ricca in acqua.

Ecco come si procede nella sua lavorazione:

In un mastello di legno od altro recipiente si coagula il latte caldo alla temperatura di 35°, aggiungendo la quantità di caglio necessaria perchè la coagulazione avvenga in 35-40 minuti. All'uopo bastano cmc. 20 circa di caglio liquido normale ($^1/_{10.000}$) per ogni 100 litri di latte.

Avvenuta la coagulazione, si volta la superficie della cagliata e si dà un riposo di 10-15 minuti per rinforzarla; poi si rompe il coagulo fendendolo in diverso senso colla pannarola e lo si sminuzza fino alla grossezza di una noce o colla pannarola o colla rottella se la massa di latte è grande.

Allo scopo di dare al formaggio una leggiera tinta giallognola, si usa aggiungere al latte, prima della coagulazione, dello zafferano. Ma non bisogna eccedere nelle quantità, perchè facilmente il cacio risente dell'odore della droga: basta circa un grammo per 100 litri di latte.

Nella rottura della cagliata bisogna osservare di non agitarla soverchiamente per evitare il disperdimento del grasso nel siero. Dopo la rottura si lascia ancora in riposo per 10 minuti e poi si estrae la cagliata mediante un mestolo e la si pone entro le tele. I fagotti così ottenuti si collocano entro un secchio e vi si lasciano finchè il siero

soverchi la massa caseosa. Si ripete un paio di volte l'operazione per la durata di mezz'ora circa e poi si mette la cagliata nelle forme che sono di legno e quadrate, voltandola di tanto in tanto, prima ogni ora poi ogni due. Dopo la terza rivoltatura si levano le tele; si lascia nelle forme poste su di un piano inclinato per 48 o 56 ore. La cagliata così permette al siero di scolare ed essa prende forma e consistenza. Si estrae poi dalle forme e si mette su di un letto di paglia, disposto anche questo su un piano inclinato; in tal modo il siero può liberamente colare, senza guastare il formaggio. Tosto appare quella muffettina bianca, e allora i casari dicono che il cacio chiede il sale, e praticano la salatura.

Il sale si applica un paio di volte per faccia, prima sulla superiore e poi sulla inferiore alternativamente, dimodochè tra una salatura e l'altra di una stessa faccia passano quarantotto ore.

La quantità totale di sale, che deve essere fissa, si calcola dal 2 al 3 0[0 in peso di formaggio. Dopo la salatura si volta il formaggio di tanto in tanto: passati alcuni giorni lo si vede rammollire e distendersi: allora lo si pone sopra un'assicella, interponendo fra questa e il formaggio un robusto foglio di carta, affinchè lo si possa trasportare facilmente senza deformarlo. In 10-15 giorni il formaggio è maturo.

La ragione per cui questo cacio rammollisce è dovuta all'eccesso di siero che rimane nella cagliata, per il modo con cui questa è lavorata; del quale siero ben poco se ne perde poi durante la maturazione per cagione della bassa temperatura; per cui quando la caseina si solubilizza le maglie del coagulo si sfasciano e il cacio, assai ricco di grasso, perde la sua consistenza e si distende come una massa seme liquida.

Molto facilmente la crescenza assume odori e sapori anormali. Specialmente ciò succede quando durante la stagionatura si lascia stagnare nel proprio siero: questo fermenta e la pasta del formaggio s'imbeve dei prodotti della fermentaziome. Siccome è un formaggio a sapore debole bisogna avere molta precauzione nel non eccedere nella salatura, altrimenti il sapore di sale prevale sgraditamente sopra quello del formaggio.

Si fabbrica questo formaggio in tutta la Lombardia ed ora anche fuori di Lombardia: (1) specialmente i piccoli produttori di latte o piccoli industriali del latte producono questo genere. Ma la sua diffusione è molto limitata; ed io credo che cogli attuali perfezionamenti nei sistemi d'imballaggio e di trasporti, esso potrebbe costituire un'industria diffusa e fiorente, come è del congenere Brie francese.

La crescenza è il formaggio a più alto rendimento: la rendita di

(1) Fuori di Lombardia è più conosciuto col nome di Stracchino di Milano.

formaggio fresco di 24 ore è dal 18 al 20 0[0 di latte intero e in formaggio maturo da 15 a 17 0[0. E' quindi una lavorazione molto rimunerativa. Le crescenze fine, cioè quelle fabbricate con tutto latte intero e bene riescite, si potranno vendere nella prossima stagione invernale a L. 1 il kg. (è da notare però che in quest'anno il prezzo di tutti i formaggi è eccezionalmente sostenuto).

A questo profitto lordo in formaggio si deve aggiungere l'importo del burro di siero e il siero. Il siero residuale della lavorazione delle crescenze, come in generale quello di tutti i formaggi grassi, è ricco di grasso che proviene da un parziale ma inevitabile slattamento della cagliata in seguito alla manipolazione cui va soggetta.

Questo grasso si separa dal siero per mezzo dell'affioramento o meglio colla centrifugazione e si fa il burro. Nel caso della crescenza si ottiene mediante kg. 0,4 di burro per 100 litri di latte intero, il quale calcolato al prezzo di L. 2 al kg. dà ancora un profitto di 0,80 per ettolitro.

Il siero così privato del grasso si utilizza ancora ottimamente nell'alimentazione dei maiali o nell'industria per l'estrazione dello zucchero di latte. Da noi molti allevatori di maiali lo vanno a ritirare dalle latterie al prezzo di cent. 70 all'ettolitro. Quindi tirate le somme la lavorazione delle crescenze può dare un profitto lordo da 15 a 17 franchi per ettolitro.

* * *

La crescenza è un formaggio molle, acquoso assai, butirroso, fondente in bocca, di sapore delicato.

La sua composizione chimica, come risulta anche da analisi da me eseguite in questi ultimi anni, oscilla entro le seguenti cifre:

Acqua	da 55,00 a 60,00 0[0	
Sost. grasse	» 20,00 a 22,00 »	
» azotate	» 18,00 a 21,00 »	
Ceneri totali	» 3,5 a 4,0 »	
Cloruro sodico	» 1,40 a 1,60 »	

Come si vede, l'acqua è l'elemento predominante, ma se noi riferiamo la composizione alla sostanza seccata, noi vediamo che il grasso prevale sulla caseina ed è appunto esso che dà al formaggio la sua finezza.

La crescenza è un formaggio a maturazione rapidissima: il fatto saliente che si verifica nella sua maturazione è una larga solubilizzazione della caseina, con formazione abbondante di peptoni che possono rappresentare quasi la totalità della caseina solubilizzata. E se noi consideriamo il valore fisiologico del grasso di latte e dei peptoni dobbiamo raccomandare questo modesto latticinio anche pel suo alto potere nutritivo.

G. Cornalba.

A vendemmia finita

OSSERVAZIONI ED ESPERIENZE FATTE ALLA CARDELLA

IV.

L'ambiente termico dei grappoli a varie altezze dal suolo — L'esposizione dei grappoli.

L' « ambiente termico » dei grappoli a varie altezze dal suolo. — Già in osservazioni fatte alla Stazione enologica di Asti nel 1876 si era rilevato la grande diversità di temperatura della quale vengono a godere i grappoli a seconda dell'altezza cui si trovano dal suolo. E si avevano questi dati (1) pel periodo così importante di luglio-agosto:

Temperatura al sole.

a m. 1,50 dal suolo	30,60	media di luglio
a m. 0,50 »	32,36	
a m. 1,50 »	31,13	media della I e II decade di agosto
a m. 0,50 »	33,01	

Le osservazioni fatte dal Glaisher (2) sulla temperatura a varie altezze su di un prato, mostrarono che se la differenza fra la temperatura è grandissima fra la superficie del suolo e gli strati d'aria distanti qualche decimetro, (fino a 50-60 cm. p. es.) le differenze medesime si attenuano rapidamente col crescere dell'altezza.

Alla *Cardella* quest'anno abbiamo fatto alcune osservazioni, per mancanza di tempo solo saltuarie; ma vogliamo riferirle come modesto contributo all'importante questione.

Il 3 agosto alle ore 15, ora della massima temperatura, accanto ad una vite di *erbaluce* stesa su 3 fili di ferro abbiamo ottenuto questi risultati termometrici.

al sole.

Termometro sulla terra	42° C.
» a m. 0,50 dal suolo	34° »
» a » 1 — »	33° »
» a » 1,50 »	33° »
» a » 2 — »	31° »

Il 25 agosto in un filare di *Barbera* della vigna Banchine facemmo altre determinazioni alle 8 $^1/_2$ del mattino a varie altezze dal suolo

(1) V. in O. Ottavi — *Viticoltura teorico pratica* 2ª ediz. 1893 e *Annuario della R. Staz. enologica di Asti* 1876-1877.

(2) V. in F. Houdaille — *Le soleil et l'agriculture* — Montpellier, Coulet 1893.

sia nella faccia orientale del filare che guardava allora in pieno al sole, sia su quella occidentale, allora in perfetta ombra. Ecco i risultati:

Temperatura centigrada alle ore 8,30.

	Lato ad Est al sole	Lato Ovest in ombra
a m. 0,50	25,5	20
a » 1 —	28,5	21
a » 1,50	32 -	22

La marcia della temperatura è inversa a quella riscontrata nella prova poc'anzi riferita, e si capisce. Alle ore 15 l'irradiazione del calore verso il cielo è massima, alle 8 del mattino invece è il contrario che avviene; la terra, raffreddata durante la notte, va scaldandosi allora, e gli strati più freddi son quelli appunto vicino a terra.

Ma ecco che coll'avanzare della giornata la terra scaldandosi, quasi saturandosi di radiazioni solari, arriva ad averne, diremmo volgarmente ad esuberanza e ne lancia verso il cielo.

La prova fatta lo stesso giorno 25 agosto con osservazioni alle 10, alle 11, alle 13,30, alle 15 e alle 16 lo mostra chiaramente:

Temperatura centigrada sulla faccia ovest del medesimo filare.

	altezza dal suolo		
	a m. 0,50	a m. 1	a m. 1,50
ore 10 (ombra)	24 -	24,3	24,5
» 11 (ombra	25,5	26 -	26 -
» 13,30 (sole)	34,5	34 -	33 -
» 15 (sole)	43 -	40 -	41 -
» 16 (sole)	44 -	42 -	41 -

Questi dati ci sembrano interessanti per mostrare in quanta diversità di *ambiente* vengano a trovarsi i grappoli della vite soprattutto in quei sistemi di allevamento, quale il nostro, in cui il tralcio frutticoso corre su due fili di ferro a 50 cent. l'uno, a 90-100 l'altro dalla superficie del suolo. Si hanno grappoli nei quali le azioni fisiochimiche della maturazione non possono non diversificare in seguito al differenziare del potente impulso delle radiazioni calorifiche, senza dire poi dell'influenza associata delle radiazioni luminose sulla quale diranno qualcosa le altre osservazioni da noi fatte quest'anno.

Le stazioni agrarie, che hanno maggior tempo di noi, dovrebbero prender a cuore l'argomento e raccogliere dati continuativi per l'intera stagione vegetativa della vite: se ne avrebbero delle conclusioni molto interessanti per la fisiologia della vite e la distribuzione degli elementi enochimichi nel suo prodotto.

*
* *

L'esposizione dei grappoli. — Sappiamo, e le osservazioni modestamente da noi fatte quest'anno e poco sopra riportate lo confermano, che la temperatura della quale godono i grappoli situati a varia altezza sul ceppo o sul tralcio disteso varia a seconda appunto dell'altezza dal suolo.

Ma si capisce anche che, pure a parità di altezza per i grappoli nati nel medesimo piano orizzontale, quelli esposti, per esempio, a mezzodì, godranno di temperatura ben diversa di quelli esposti a mezzanotte, e diversa di quelli nascosti nell'interno del fogliame.

Qualche saggio isolato ci aveva segnalato tali differenze vistose. Eccone qualcuno fatto in vigne diverse per altitudini alla Cardella.

Temperatura centigrada sulle medesime viti:

	Grappoli al sole	Grappoli all'ombra
3 agosto ore 10,30	30°,5	26°,5
» » » 11	30°	26°
4 » » 9	31°	26°
» » » 8	35°	25°
11 » » 8	33°	23°

Ma per vedere proprio il decorso regolare cogli estremi di temperatura raggiunti dai grappoli esposti in faccie opposte dalla stessa vite, scegliemmo il periodo non solo di maggior calore, ma di maggior attività fisiochimica del grappolo, cioè dall'invaiatura alla maturazione.

In una vite di un filare della vigna *Banchina*, filare diretto da N a S e presentante quindi le due faccie a NE e a SW, applicammo l'8 agosto alla stessa altezza dal suolo (a m. 0,50) due termometrografi Bellani controllati, proprio a fianco di due grappoli ivi rispettivamente sporgenti l'uno in piena luce di NE, l'altro di SW.

Pochi giorni dopo, e precisamente il 13 agosto, desiderando conoscere anche i dati relativi ai grappoli in mezzo, nascosti nel fogliame, ponemmo un terzo termometrografo in mezzo alla vite medesima, alla stessa altezza e a lato di un grappolo ivi pendente, nascosto da foglie.

Ho una particolare avversione a tediare il lettore (avversione nella quale certo conviene meco il proto) colle tabelle lunghe irte di cifre. Preferisco perciò gravarmi di un piccolo maggior lavoro per risparmiare noia al lettore: ho segnato le tre temperature su di un diagramma; il quale ha anche il pregio di far risaltare subito a occhio la entità delle escursioni termiche verificatesi. La temperatura minima fu identica nei tre casi, e si capisce: questo estremo si verifica sul far del giorno, prima che spunti il sole e siccome i tre termometri *pescavano* per dir così nello stesso strato d'aria risentivano le medesime temperature minime.

Nei giorni 10 e 29 agosto vediamo la massima segnata dal termometro a

SW abbassarsi sotto a quella segnata dal termometro a NE, perchè nelle ore del pomeriggio fu nuvolo e il sole rimase coperto.

Ora, al 29 settembre poco prima della completa maturità fisiologica, abbiamo proceduto all'analisi dei grappoli accanto ai termometrografi. E per essere più precisi, abbiamo staccato dal grappolo a SW, solo

A, temp. massima sul lato S W; — *B* temp. massima sul lato N E; — *C* temp. massima in mezzo al fogliame; — *D* temp. minima.

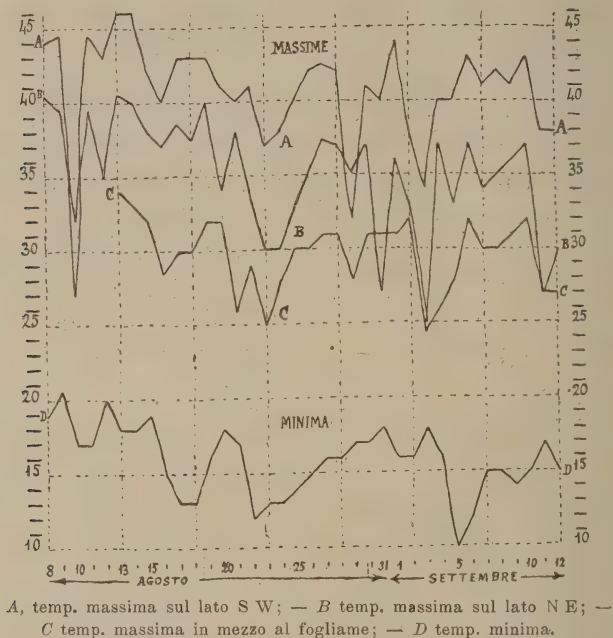



Fig. 18.

chicchi della faccia volta a SW; dal grappolo a NE, solo i chicchi del lato volto a NE; tutto intero invece il grappolo all'ombra.

	Chicchi volti a SW.	Chicchi volti a NE.	Grappolo all'ombra
Zucchero $^0/_0$	16 —	16,1	17,5
Acidità $_0/_{00}$	13,25	16 -	18 -
Indice di maturazione .	1,20	1 -	0,97

I risultati ci sembrano molto interessanti.

Le massime di temperatura non vogliono dire massime di zuccherosità nei chicchi direttamente investiti; sembra anzi che esse producano una specie di abbruciamento energico dei materiali organici, come avevano constatato già De-Cillis e Odifredi in due loro interessantissimi lavori (1) forse non noti abbastanza quanto meriterebbero per la ricca serie di

(1) E. De-Cillis e C. Odifredi. — « *La maturazione del Nerello Mascalese* ». Catania, Pansini, 1895. — « *Dell'influenza che gli estremi di temperatura esercitano sulla maturazione dell'uva* ». Staz. agr. sperim., 1896.

osservazioni e deduzioni presentate. Siccome però questo « abbruciamento » sembra avvenire in misura relativamente più forte negli acidi che nello zucchero (fenomeno analogo a quanto si verifica nell'*Edelfaüle*) ne deriva che quel prezioso elemento, che appunto De-Cillis e Odifredi chiamarono *indice di maturazione*, si eleva nei chicchi sottoposti alle massime radiazioni calorifiche, e segue proprio esattamente il cammino fatto dalla quantità totale di escursione termica nei tre casi illustrati dal diagramma.

Ciò avviene, ripetiamo, quando con precisione si prendano a considerare proprio quei chicchi d'uva (in *a, b* della fig. 19) esposti alle medesime radiazioni accusate dai termometrografi, e nel caso di un filare (fig. 19) compreso fra piani verticali a brevissima distanza.

Quando però si considerino non i soli chicchi di una faccia del grappolo, ma l'intero grappolo, e insieme si tratti di filari ad ampio sviluppo nel piano orizzontale, come è nei filari alla casalese, (schema fig. 20) le differenze fra i grappoli (*a* e *b*) esposti all'una o all'altra parte opposta del cielo, sono maggiori.

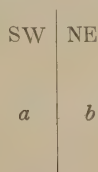
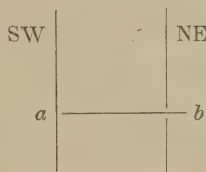



Fig. 19. Fig. 20.

Dallo schema qua sopra ciò si comprende. Nel filare su spalliera rappresentato in sezione verticale schematica dalla fig. 19, il grappolo *a* volto a SW è molto influenzato anche dalle radiazioni che gli vengono dal NE e viceversa il grappolo *b* volto a NE lo è da quelle che vengono da SW perchè brevissima è la distanza che li separa, talora minimissima, e poco ostacolo frappone il breve fogliame lungo il tralcio frutticoso a 0,50 da terra. Invece nel filare su doppio sostegno (talora è triplo) dei sistemi di allevamento alla casalese o simili (fig. 20), il grappolo *b* volto a NE ben diversamente può essere influenzato dalle radiazioni di che gode il grappolo in *a*, lontano com'è da esso, con tanto fogliame e tanta vegetazione che vi si frappone.

Noi abbiamo preso ad esaminare appunto il doppio caso, analizzando stavolta tutti interi i grappoli e scegliendo quelli, nelle medesime viti, completamente esposti.

Orbene, ecco qualche risultato, avvertendo che i saggi riflettono filari a spalliera semplice e filari a spalliera doppia nella stessa vigna e aventi la medesima direzione N a S.

		Filari semplici (come schema 1) Grappolo a SW	a NE	Filari doppi (come schema 2) Grappolo a SW	a NE
		a	*b*	*a*	*b*
Barbera .	zucchero $^0/_0$.	14,1	14,—	19,0	17,8
	acidità $^0/_{00}$ . .	—	—	15,—	17,5
Fresia . .	zucchero $^0/_0$. .	18,5	18,4	18,5	15,—
	acidità $^0/_{00}$ . .	12,—	15,—	14,—	16,—
Croetto . .	zucchero $^0/_0$. .	—	—	15,—	13,—
	acidità $^0/_{00}$ . .	—	—	11,5	13,—
Slarina .	zucchero $^0/_0$. .	19,—	19,—	20,—	18,—
	acidità $^0/_{00}$ . .	11,—	12,—	10,3	10,5
Barbera .	zucchero $^0/_0$. .	19,—	18,2	19,8	16,9
	acidità $^0/_{00}$ . .	17,—	18,—	—	—

Come dicevamo, le differenze nel caso dei grappoli su spalliera sono assai piccole, mentre sono vistose in quello dei grappoli esposti ai lati opposti nella vite tesa a doppio sostegno, pur rimanendo sempre nell'identico piano orizzontale.

Tali osservazioni hanno una importanza pratica poichè dimostrano che, allo scopo delle *qualità*, è migliore quel sistema che presenta il maggior numero di grappoli *tutti esposti* al medesimo *ambiente* termico, come appunto permette di fare il sistema a spalliera su fil di ferro a vegetazione distesa su di un piano verticale.

A. MARESCALCHI.

L'agricoltura dei popoli giovani

L'ALLEVAMENTO DEL CAVALLO IN ONTARIO.

La vasta regione posta al nord degli Stati Uniti di America, che era prima chiamata *America Settentrionale britannica*, vien ora designata col nome collettivo di *Dominio del Canadà.*

Ma il Canadà propriamente detto è posto ad oriente del Dominio tra il Labrador, la baia d'Hudson, e la regione dei laghi, e comprende la provincia di Ontario e la provincia di Quebec, le quali insieme hanno un'estensione di 780000 km^2., quasi il triplo di quella dell'Italia intera, con una popolazione che era di 3.500000 abitanti nel 1896, e che ora oltrepassa i 4.000000.

Le due provincie sono largamente favorite da abbondanti pioggie

estive, le quali con gli estremi di caldo nell'estate e di freddo nell'inverno, le rendono in alto grado adatte all'agricoltura, che è molto fiorente in ogni specie di raccolti ed industrie agricole, producendo anche frumento per l'esportazione.

D'altra parte esse possiedono, come necessario sussidio al traffico ed al commercio delle importazioni ed esportazioni, una mirabile rete di canali navigabili e di strade ferrate nella regione dei laghi e del gran fiume di San Lorenzo, che, convertito in golfo, si getta poi nell'Oceano Atlantico.

* * *

Tutte dunque le condizioni nelle quali si trovano le nominate provincie contribuiscono a favorire lo sviluppo considerevole dell'agricoltura; e se a ciò si aggiunge l'iniziativa intelligente e la cura minuziosa spiegata in ogni suo ramo, si avrà materia da poterne ricavare degli utili insegnamenti.

Però oggi vogliamo in special modo dedicarci alla esposizione della situazione di fatto dell'allevamento equino nella provincia di Ontario, valendoci della pubblicazione dell'assemblea legislativa intitolata: *Report of the special investigation on horse breeding.*

Il Ministro d'agricoltura canadese, nello scopo di togliere di mezzo tutte le ambiguità circa l'importanza della produzione del cavallo, e di farsi un criterio preciso dei provvedimenti che sarebbero da prendersi per poterle giovare, ha voluto sapere prima di tutto in modo positivo come procedevano e a che punto stavano le cose nel territorio della provincia nominata. E stabilito un minuzioso programma adatto e diviso il territorio in otto distretti, nominò per ognuno di questi due ispettori, uno pei cavalli da tiro pesante e l'altro pei cavalli da tiro leggero e da sella, con l'incarico d'investigare praticamente e riferire in modo uniforme sullo stato in cui si trovava ogni distretto. Essi dovevano visitare, misurare e pesare ogni stallone esistente, rilevandone ogni particolare, e raccogliere dai proprietari coi quali venivano in contatto, anche informazioni attendibili riguardo alle fattrici.

Non era il caso che gli ispettori pensassero ad alcun genere di comunicazione educativa, questione alla quale si sarebbe pensato in seguito; importava solo per allora di discutere e chiarire le differenti materie contenute nel programma, e di raccogliere dagli allevatori interessati la loro opinione circa il metodo più idoneo da seguire per aiutare ed incoraggiare il miglioramento della produzione.

I rapporti degli ispettori riuscirono molto circostanziati e precisi, recando essi per ogni stallone il sangue, il tipo e la razza, il peso medio

e l'età media degli stalloni, la struttura, il grado di bontà al servizio, il prezzo del salto e il numero delle cavalle coperte; e così delle giumente da corpo è riportato il numero esistente, il tipo, il peso medio, le qualità e l'età media.

Dal riepilogo finale di tutte le relazioni è risultato che vi sono in tutta la provincia di Ontario n. 1784 stalloni consegnati a registro, dei quali 1615 sono di ottimo servizio, e 169 di mediocre servizio. I primi coprirono 108.109 giumente, e i secondi 11.225, con una media, tanto per gli uni che per gli altri, di 66 giumente per stallone. Gli stalloni buoni non consegnati risultarono in numero di 740, e coprirono 35.202 cavalle con una media di 47 giumente caduno; i mediocri erano in numero di 163 e coprirono 7127 giumente con una media di 43 giumente caduno.

Vediamo da questo che esistono nella provincia di Ontario 161.713 giumente da corpo, mentre in Italia non ve ne sono che 56.162 tutte comprese, quelle servite dagli stalloni governativi, e quelle coperte dagli stalloni privati. Aggiungasi che nessuno dei nostri stalloni raggiunse l'alta media di cavalle coperte che diedero gli stalloni canadesi. Il prezzo del salto variò tra 75 e 40 lire.

Il totale degli stalloni esistenti, tanto di quelli notati nei registri genealogici che di quelli non notati, ascende al numero di 2637, mentre il numero dei nostri stalloni, e governativi e privati, non arriva che a 1441. E notisi che la superficie della provincia di Ontario (279.000 km^2) è di qualche poco inferiore a quella dello Stato italiano (286.000 km^2), Onde la nostra inferiorità, che abbiamo già avuto più volte occasione di rilevare in confronto di altri Stati Europei, si rende anche manifesta rispetto alla provincia del Canadà Superiore, dove su una minor estensione si riscontra quasi il doppio di stalloni equini, il triplo di cavalle fattrici, ed un maggior interessamento alla produzione. Perchè le cifre notate, riferite ai 750.000 cavalli esistenti in Italia, ci dicono anche che nella provincia di Ontario devono esistere almeno 2,250,000 cavalli.

Relativamente ai tipi di cavalli preferiti si osserva che, mentre non vi sono che 78 stalloni di puro sangue, ve ne sono poi 1505 da tiro pesante (1147 clydesdales, 128 stires, 210 percherons, e 20 belgi), siano essi importati o di produzione canadese. Gli hackneys e i mezzi sangue si contano in numero di 844, mentre se ne contano poi ancora 112 del tipo da carrozza (roadsters).

Tutto dunque ci dice che i paesi eminentemente agricoli, come il Belgio e il Canadà, trovano la loro convenienza ad avere gran quantità di cavalli da tiro pesante, tanto per i lavori di aratura delle terre

quanto il trasporto e il ritiro delle derrate, e che l'Italia, paese anch'esso essenzialmente agricolo, dovrebbe seguire una politica agraria consimile, dedicando le maggiori sue premure alla produzione ed all'allevamento del cavallo da tiro, pesante e leggero, e lasciando che le isole provvedano alla produzione del cavallo da sella, di ricerca più limitata,

ALBERTO ARA.

Pozzengo di Mombello.

Tra i fiori

Conservazione dei rizomi di canna fiorifera d'inverno. — L'eterizzazione dei giacinti romani bianchi. — Nuove varietà di violette

Conservazione dei rizomi di canna fiorifera d'inverno. — Nei paesi di riviera, quando anche le canne hanno già perduto ogni vitalità nella loro parte aerea, per effetto dei primi geli, non passano allo stato di riposo assoluto, ma vegetano sempre un poco, e questo stato di vegetazione eccessivamente moderato, sembra essere necessario per la buona conservazione dei rizomi. In quei paesi, quindi, le canne si lasciano fuori durante l'inverno, semplicemente protette dai loro steli disseccati e che non bisogna tagliare.

Nei paesi nordici queste condizioni non sono realizzabili e secondo J. Foussac (*Revue horticole* 19) bisogna mantenere i rizomi in cantine o magazzini illuminati, facili da ventilare frequentemente e con una temperatura preferibilmente intorno a 5-6 centigradi, ma che può accidentalmente abbassarsi fin presso lo zero senza inconvenienti. I rizomi di canne devono essere tolti di terra in grosse zolle non appena le prime gelate d'autunno hanno avvizzito i gambi esterni. Senza scuoterli, si sbarazzano soltanto delle foglie più grosse, senza mai tagliare i gambi o steli, e si espongono ad una corrente d'aria sotto una tettoia, affinchè si asciughino, poi si collocano in un sito del tipo ora indicato, leggermente interrandoli in terriccio piuttosto secco che umido.

L'eterizzazione dei giacinti romani bianchi. — J. Taubeuhaus (*Cornell Countryman*, 4 (1907) N. 8) riferisce degli studii da lui fatti per determinare l'influenza della temperatura sull'accrescimento dei bulbi eterizzati e per determinare se i bulbi dopo essere stati eterizzati abbisognano d'un riposo. Faceva così: i bulbi venivano eterizzati con etere solforico in una cassetta di stagno chiusa, dove restavano 24 ore,

dopo di che venivano piantati. I bulbi eterizzati furono divisi in 4 gruppi: quelli del primo gruppo forzati immediatamente, e gli altri soltanto 2, 4 e 6 settimane dopo l'eterizzazione. Ciascuno di questi gruppi era di nuovo diviso in tre parti e forzati rispettivamente in stanze calda, temperata e fredda.

I bulbi che furono forzati 2 settimane dopo l'eterizzazione nella stanza temperata furono i primi a fiorire. In ciascun gruppo i bulbi eterizzati fiorirono più presto che gli altri.

I fiori furono talvolta più grandi ed i rami molto più piccoli e più forti allorchè i bulbi erano stati eterizzati.

Dunque l'eterizzazione affretta il periodo fiorale, aumenta la qualità dei fiori, la robustezza degli scapi fiorali e il numero dei fiori. Il miglior modo di procedere è di eterizzare i bulbi, poi piantarli, dopo un riposo di 2 settimane e allora farli svolgere ad una temperatura media. Quando una fioritura precoce non è necessaria, si lascino 4, 6 o 8 settimane di riposo.

Nuove varietà di violette. — L'arte meravigliosa del giardiniere intelligente va arricchendo di nuovi colori la splendida violetta comune (viola odorata) che sino a pochi anni fa non aveva altro colore oltre il violetto porpora, il violetto chiaro e il bianco.

A. Millet, nella *Revue horticole* n. 20, segnala alcune nuove varietà di violette. La *Baronessa Rotschild* è di colore francamente violetto e dà fiori tra i più grandi, ha profumo soavissimo; fiorisce dalla fine di settembre a tutto novembre, e, leggermente riparata, continua a produr fiori fino a primavera. La *Souvenir de Josse* ha pure grandi fiori, con peduncoli lunghissimi, colore lilla malva, con occhio bianco al centro e buonissimo profumo. La *Principessa di Summonte* è una varietà venuta dall'Italia, a fiori medii, a profumo squisito e ad abbondante fioritura precoce invernale; con un leggerissimo riparo continua a fiorire tutto l'inverno: senza riparo può star fuori medesimamente e non soffre, fiorendo poi prestissimo in primavera. La *Sulfurea* è di colore giallo vivo allorchè sboccia, poi giallo arancio, passando al giallo zolfo nell'invecchiare. È una magnifica violetta che fa grazioso contrasto a primavera, nelle aiuole di violette ordinarie a color viola o lilla.

LILLA.

Libri nuovi

Ing. prof. F. Giordano — *L'insegnamento della meccanica agraria.* — Piacenza, tip. Porta 1907, editrice la Federazione italiana dei consorzii.

L'illustre prof. Giordano, che con tanta dottrina e con raro intelletto d'amore va propugnando la fondazione anche fra noi di una stazione di prova delle macchine agrarie, vera necessità per il nostro paese, come il *Coltivatore* da tempo e tra i primi ha dimostrato, spiega ora in questo interessante opuscolo tutta l'importanza dell'insegnamento della meccanica agraria fatto con concetti moderni, con indirizzo pratico ed espone con grande chiarezza lo stato della questione ed i suoi precedenti in Italia ed all'estero, presentando un disegno di massima per l'ordinamento di una scuola italiana.

Ministero di agricoltura — *Gli imballaggi più in uso su alcuni mercati esteri.* — Roma, tip. Bertero 1907 - Libreria Treves, lire 3.

È una delle utili pubblicazioni compilate per cura del benemerito ufficio d'informazioni commerciali. Dopo uno studio generico sugli imballaggi scritto dall'ing. Luigi Belloc, si descrivono gli imballaggi più in uso nei principali Stati d'Europa, indi quelli usati nei possedimenti inglesi dell'Asia ed in Turchia, e quelli di alcuni Stati dell'America. In tutte quante queste relazioni ha larghissima parte lo studio degli imballaggi dei prodotti agricoli, per cui il libro riuscirà utilissimo anche agli agricoltori. Ci congratuliamo di questa importante pubblicazione coll'infaticabile ing. Belloc, che regge ora con tanto onore l'ispettorato generale del commercio.

O. Bordiga — *Trattato delle stime rurali.* — Napoli, tip. Ferrante. A fascicoli presso il Prof. Bordiga, Portici.

Questo che abbiamo avuto è l'ottavo fascicolo, e contiene la ricca materia dell'estimo delle piantagioni arboree.

F. P. Bonuccelli — *L'uso dei concimi chimici.* — Lucca, tip. Baroni. Opuscolo della Cattedra ambulante di Lucca.

In brevi pagine si spiega l'utilità dei concimi chimici e s'insegna il modo d'adoperarli per le varie coltivazioni di campo, di orto e di giardino.

J. Dumont — *La terre arable.* — Parigi, rue de Mézières, 11, Charles Amat, editore, 1907. Prezzo 3 fr.

Con questo volume il noto editore parigino incomincia una nuova collezione di manuali di scienze agricole e d'industrie rurali. Questo primo volume è, diremmo, un campione veramente sceltissimo. In esso si tratta di tutti gli argomenti relativi alla costituzione, alla proprietà, ai fermenti ed alla chimica del suolo con criterii completamenti moderni, desunti da esperienze precise e da ricerche geniali.

Harvey W. Wiley — « *Official and provisional methods of analysis - Association of official agricultural chemists* ». — Washington, U. S. Dep. of agric. 1907.

Contiene tutti i metodi seguiti negli Stati Uniti per l'analisi dei concimi, delle terre, dei foraggi, dei vini, degli anticrittogamici e insetticidi e di tutte le altre materie di uso agrario. A. M.

Briciole.

Il frumento è caro, ma non per colpa del dazio!

E' già cominciato, da parte di qualche giornale estremo, il movimento per ottenere dal Governo che sospenda o riduca fortemente il dazio sul frumento.

Noi non sappiamo ciò che pensi il Governo di fare; ci limitiamo a constatare con piacere che se il frumento è caro, questa volta non è affatto colpa del dazio.

I prezzi sono alti anche all'estero e le ragioni furono da noi dette in altro numero. Il fatto del buon raccolto in Italia e della scarsità in America, alle Indie e altrove ha fatto sì che nei mesi andati l'importazione sia stata assai piccola. Dal 1 luglio al 20 ottobre si è importato 1.700.000 q.li di grano meno che nel corrispondente periodo dello scorso anno. Per quest'anno, dunque, noi ci siamo avvicinati alle condizioni della Francia, la quale, avendo saputo aumentare la sua produzione sino ad averne sufficienza, anzi leggera esuberanza, ha dato al suo dazio doganale la sola funzione di protezione dell'agricoltura, senza che gravi sul consumatore.

Compito dell'agricoltura italiana è quello di mettere in opra ogni sforzo per giungere a questo risultato.

∞

E il dazio sarà ribassato?

Le considerazioni che precedono non ci debbono, però, far dimenticare le condizioni del presente e del più prossimo avvenire. Noi ci chiediamo: oggi il frumento è a 25-26. Sarà a 30 in dicembre?

Se dovessimo fidarci dell'attuale sosta nei prezzi, potremmo anche credere che non s'andrà più in là. Ma i giornali commerciali ci hanno avvertito della vera ragione delle grosse spedizioni attuali degli Stati Uniti. Gli americani hanno grande, urgente bisogno di danaro e, nonostante che le loro provviste granarie non siano certo abbondanti, se ne disfanno per realizzare e per togliersi dall'attuale imbarazzo. Tutti i mezzi attualmente vengono posti in opera — anche per consiglio dello stesso Governo degli Stati Uniti — allo scopo di far entrare nella grande repubblica la maggiore quantità d'oro.

Ciò che domani potrà avvenire sul mercato americano, nessuno lo sa. Aggiungasi che al Sud, nell'Argentina, le notizie sul nuovo raccolto sono incerte e contradditorie. Ma è certo che i grani alle Indie sono

molto compromessi e che pochissimo pure potranno dare l'Australia, la Rumenia ed altri paesi.

Troppi interessi sono in giuoco perchè non si abbiano ad esagerare e ad inventare le notizie sull'apparenza del raccolto mondiale: tuttavia parci di potere comprendere che ci troviamo realmente di fronte ad un *deficit*.

Perciò la probabilità del frumento a 30 lire è tutt'altro che esclusa. E non è escluso che allora il Governo possa anche decidersi alla riduzione temporanea del dazio.

Che il provvedimento debba essere praticamente utile è cosa da discutersi; ma potrebbe esser preso anche per dar soddisfazione alla *claque*. Gli agricoltori si tengano preparati.

∞

Avremo dunque un dazio sulla seta artificiale?

Alcuni lettori bachicultori ci hanno espresso molto vivacemente il timore che venga soddisfatta la domanda dei fabbricanti di seta artificiale d'aver un dazio protettore. « Se questa doveva essere la conclusione dell'inchiesta bacologica — esclamano essi — potevano quei bravi signori commissarii risparmiarsi tanta fatica! »

Vediamo: la questione del dazio fu sollevata nella prima adunanza della Commissione, quella di Milano, e parve che il dazio stesso dovesse subito venir sepolto sotto le unanimi disapprovazioni. Ma le azioni dei partigiani del dazio si rialzarono brillantemente a Padova, dove il presidente Luzzatti lasciò che il tema fosse ampiamente discusso e volle anche visitare la locale fabbrica di seta artificiale.

Qual fu la conclusione? *Nessuna per ora,* perchè l'inchiesta è tutt'altro che finita, e, guarito l'on. Luzzatti, oggi indisposto, dovrà andare ad Ascoli e nel Sud. Possiamo quindi parlare solo di probabilità.

Pare adunque che in seno alla commissione si venga maturando il progetto di dare alle fabbriche *esistenti* di seta artificiale non un dazio protettore ma l'alcool a miglior mercato, e i prodotti chimici che adoperano senza l'aggravio del dazio.

Calmerà tale soluzione gli amici nostri bachicultori che mostransi oggi d'improvviso così spaventati? Ad essi rammenteremo l'insegnamento di Thiers.

∞

Un precetto di Thiers.

L'illustre statista francese disse che convien prendere *tout au sérieux, rien au tragique*. Parole auree, che si possono applicare al caso nostro.

La concorrenza che la seta artificiale poteva fare alla bachicoltura fu seriamente considerata due anni sono da noi e da altri più competenti di noi. Non conoscevamo allora precisamente quali sarebbero state le applicazioni industriali del nuovo prodotto, e ci mantenemmo in un atteggiamento di vigilanza e di diffidenza.

Ora queste applicazioni ci son note, ed abbiamo raggiunta la prova che esse rivolgonsi ad articoli che nulla hanno a che fare colla seta naturale.

Il primo in Italia a levar autorevolmente la voce contro il pericolo della seta artificiale fu il deputato comasco Enrico Scalini. I bachicultori rammentano le sue conferenze a Roma ed a Milano. Oggi l'on. Scalini, perfettamente tranquillato, scrive sulla *Perseveranza* che la bachicoltura nulla ha da temere dalla seta artificiale.

Della stessa opinione è l'associazione nazionale serica, come possiamo desumere da diverse relazioni del suo presidente comm. De-Vecchi.

Sapete chi sarebbero oggi i veri danneggiati dalla protezione doganale che s'accordasse alla nuova industria? I *passamantieri*. E questi difatti oggi più aspramente combattono il dazio che farebbe rincarire la materia prima necessaria per la loro industria.

Quanto a noi bachicultori, se la seta artificiale ci dovesse mai far la concorrenza, non dovremmo esser lieti che crescesse di prezzo?

∞

Mosti ostinatamente dolci.

E' la conseguenza dell'avere intinato masse d'uva raccolte in periodo freddo, sotto le pioggie degli ultimi giorni.

Il fermento del vino ha le sue esigenze anche in fatto di temperatura e bisogna accontentarlo.

Per svegliare la fermentazione in quei tini o in quelle botti dove il mosto-vino più non si muove, conviene spillare di sotto il liquido e versarlo sopra (assicurandosi che il cappello non sia acetito) ripetute volte, e se ciò non basta bisogna scaldare una porzione del mosto e farla entrare in circolazione.

Se con tutto questo non si viene ad ottenere vini decisamente secchi, è meglio svinarli così piuttosto che lasciarli ancora a lungo a contatto di quelle parti solide che, in molte regioni, quest'anno hanno da comunicare poco di buono al vino.

Il vino dolce riprenderà poi la fermentazione lenta nelle botti alla buona stagione o gliela farà riprendere subito il cantiniere aggiungendo un 10 0[0 di uva ammostata; una specie di *governo* alla toscana, che farà del bene.

∞

L'uva bagnata dalla pioggia e il grado zuccherino dei mosti.

Da alcune osservazioni che ci comunica il prof. Sacco della cattedra ambulante di Casale risulterebbe che le recenti pioggie non debbono aver influito troppo sinistramente sul grado zuccherino dei mosti.

« Alla cantina sociale di Cantavenna — ci narra il prof. Sacco — le operazioni di pigiatura, per quanto eseguite a macchina, durarono la bellezza di 20 e più giorni consecutivi; si svolsero adunque in periodi di tempo bello da principio e in seguito .... nelle condizioni che tutti sanno. Per ogni navazza portata dai soci si praticava la determinazione scrupolosa del titolo zuccherino, appunto perchè questo dev'essere l'elemento essenziale per l'accertamento dell'avere di ogni singolo socio.

Ebbene: con sorpresa dell'ottimo direttore della cantina avv. Brusasca e mia, i gradi gleucometrici non subirono nei giorni di pioggia e dopo 15 giorni dall'inizio della vendemmia, nessuna diminuzione che potesse attribuirsi alla diluizione del mosto coll'acqua.

E cioè le variazioni che si osservarono durante tutto il periodo di vinificazione furono sempre presso a poco le stesse, dovute alla qualità dei vitigni o all'esposizione delle vigne.

Come si spiega il fenomeno? Evidentemente sull'uva esposta alla inclemenza del tempo dovevano esercitarsi due azioni antagonistiche, quella dell'acqua che tendeva a diluire i succhi e quella del tempo che in quest'annata agraria, un po' in ritardo provocava una più completa maturazione dell'uva e un conseguente aumento di zucchero; dal loro compenso ne seguì l'equilibrio che abbiamo avuto la soddisfazione di constatare ».

∞

Una pianta modesta ma utile.

È il *melograno*, alberetto grazioso dai fiori fiammeggianti, dai frutti verdi-rossigni, che per la loro conformazione interna rappresentano uno dei tanti prodigi della natura.

Chi mai penserebbe che questa modestissima pianticella potesse dare un reddito cospicuo?

Eppure così è.

In alcuni paesi temperati, come per esempio il littorale tirreno da Formia a Gaeta, il melograno viene coltivato industrialmente accanto agli agrumi e rende più degli agrumi stessi.

Il prof. Zambrano, che ne studiò la coltura, riferisce che da un ettaro di *melograneto* si possono ricavare dalle 500 alle 700 lire all'anno nette, e che vi sono piante che dànno fino a 20-30 lire di frutti!

I quali, oltre il largo consumo interno, si esportano anche all'estero. Ecco dunque una pianta che, richiedendo minime cure colturali, fornisce un bel profitto, beninteso nei luoghi e nei climi che le sono proprie.

∞

Quanto rende la barbabietola da zucchero.

Abbiamo sott'occhio dei dati relativi al reddito delle bietole da zucchero nell'ultimo decennio.

Ed apprendiamo da essi che il paese dove questa coltura dà i redditi più alti è il Belgio, con una massima di q.li 360 ed una minima di 275 per ettaro, e che quello che li dà più piccoli è la Russia con una massima di 176 ed una minima di 117.

Fortunatamente l'Italia è più vicina alla media belga di quanto non sia a quella russa.

∞

Mode ornitolicide!

Sicuro: da Parigi quest'anno specialmente si sparge nel mondo elegante più che mai una moda davvero... ornitolicida!

La mania delle signore di portare uccelli interi o piume dei medesimi sui cappelli si accentua e prende proporzioni strane e gigantesche.

I nuovi cappelli della stagione sono addirittura dei monumenti, e dei piccoli musei ornitologici!

La passione degli uccelli ha invasa addirittura la moda parigina ed è tale da far raggiungere altezze di prezzi dianzi sconosciuti.

Giorni fa si vide a Parigi una signora del mondo elegante passeggiare sui *boulevards* con un aquilotto reale imbalsamato sulla testa! *Transeat* per gli aquilotti ed altri uccelli di rapina per cui la moda potrebbe essere un bene anzichè un male.

Il guaio si è che la maggioranza degli uccelli destinati a figurare sulla testa delle signore appartengono alla classe degli *insettivori*, la cui distruzione diventa ognor più grave e ruinosa.

Ruinosa — diciamo per l'agricoltura, di cui questi graziosi animaletti sono grandi amici.

Ben a proposito la regina Alessandra d'Inghilterra si oppose, cominciando essa a darne l'esempio, a questo stupido andazzo della moda.

Ma purtroppo al di qua della Manica sembra che i saggi ammonimenti della Corte inglese non facciano scuola. Al postutto poichè è difficile trattenere questa corrente che ne viene dalle figlie di Eva non si potrebbe indirizzarla almeno a muover guerra agli uccelli di rapina o comunque dannosi all'agricoltura?

∞

« Raunar le foglie sparte. »

Quello che Dante scriveva in senso traslato e metaforico, noi dobbiamo, in un'annata di scarsi foraggi come questa, prenderlo in senso letterale e materiale.

Sicuro: radunar tutto, anche quello che ora sembra inutile ed inservibile e che invece durante il lungo inverno sarà una risorsa.

Per quanto tardi, siamo ancora in tempo a completare la nostra scarsa provvista foraggiera:

a) coll'*infossare* gli ultimi tagli di *medica,* di *pratense* o di altre foraggiere simili;

b) col conservare la vinaccia entro fosse o tini ben compressa;

c) col raccattare le piccole fascine di quercia, olmo, pioppo o di altre essenze e serbarle in sito fresco ed asciutto;

d) col farsi in tempo la provvista di panelli o di altri foraggi concentrati che durante l'invernata saliranno a prezzi altissimi.

L'allevatore preveggente e diligente non avrà mai a lamentarsi della penuria foraggiera.

∞

Il calmiere nel solfato di rame!

Il nostro Mancini ha proposto al Consiglio dell'*Unione delle Camere di Commercio* che si adunerà a Roma a giorni, che si metta in discussione il seguente tema: « se non convenga studiare un mezzo pratico per applicare il calmiere ai prezzi del solfato di rame ».

La proposta, per quanto audace, ci pare degna di discussione di un'assemblea cosi importante come quella dell'*Unione delle Camere di Commercio.*

Certo che questo saliscendi così precipitoso nei prezzi di un articolo che può oggi dirsi davvero di prima necessità, produce danni enormi non solo all'agricoltura, ma anche al commercio.

E poichè esso non è che il frutto di una smodata speculazione, ci pare assai lodevole per lo meno il tentativo d'infrenarla.

Solo che dubitiamo — ed è questo il punto culminante della questione — che, essendo le quotazioni del solfato di rame conseguenza delle quotazioni del rame metallico, articolo di larga speculazione all'estero, non sia facil cosa trovare il bandolo della matassa.

Ma domandiamo: perchè abbiamo creato un *istituto internazionale d'agricoltura* cui hanno aderito ben quarantasette Stati d'Europa e d'America?

Non sarebbe questo per avventura uno dei tanti gravi problemi che nell'interesse di tutti dovrebbe essere sottoposto al suo esame... appena esso funzionerà ?

REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Un metodo di riproduzione dell'olivo.

Il metodo consiste nel procurarsi delle radici di olivo selvatico e di innestarle a spacco nel colletto o più basso, prima di metterle in terra. È un lavoro che si può fare in camera nei giorni di cattivo tempo. Ne troviamo la descrizione in una nota di Dubouloz di Orano, nel *Bulletin de l'office de l'Algerie* n. 15.

Il nesto dev'essere forte e lasciato lungo 15-20 cm. La radice così innestata è legata solidamente e messa direttamente in terra senza passare dal vivaio, con che si guadagna da 2 a 3 anni. Si pianta in una buca di 70 × 80 cm. in guisa che l'occhio o gemma superiore della marza sia situata al disotto del livello del suolo a 5-10 cm. Radice madre e marza sono ricoperte di terra fina o meglio di terriccio formando un cumulo fino alla gemma. Quando i germogli ingrandiscano, si colma il cumolo in modo da mantenere sempre ben protetta la loro base. Allora non solo la radice madre dà delle radici che nutrono la marza, ma questa, portandosi come una talea ordinaria, emette a sua volta delle radicelle che danno all'insieme un vigore e una grande resistenza alla siccità. Con sarchiature frequenti e con la copertura con paglia si è completato il lavoro e si ottengono getti di grande altezza. Importa bene di ritenere che la radice madre e l'innesto devono tutte e due essere messe in condizione di emettere delle radici, diversamente si farebbe un innesto ordinario, procedimento antico e ben noto.

G. BERTONI.

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Il Comizio e la Società degli agricoltori di **Cagliari** hanno bandito pel maggio 1908 una **esposizione del frumento** che comprende gli istrumenti per lavorare il terreno e seminarlo, quelli per selezionare il seme per raccogliere e trebbiare il grano, ed inoltre una mostra campionaria di semi. La sede del Comitato è in Cagliari, via Manno 25.

⁂ Tutti gli anni la Societa degli agricoltori tedeschi tiene una completa esposizione agricola (*Wanderausstellung* od esposizione ambulante) in una città della **Germania**. Quella del 1908 è fissata nei giorni 25 al 30 giugno a Stuttgard, la ricca e fiorente capitale del regno del Württemberg.

Piccole notizie.

Colture speciali.

⁂ Alla Scuola di Geisenheim si è provato a **coprire il terreno** di un **vigneto** con **scorie**, di fusione del ferro, in uno strato di 15 c. m. In una parcella e di 5 in un'altra. Il raccolto nelle parcelle coperto fu superiore, tanto nel 1905, che nel 1906, in cime di germogli e sarmenti ed in uva, in confronto al tratto di vigneto non coperto. Si è notato che la parcella più coperta è stata più attaccata dai parassiti e nel 1906 il raccolto vi è stato leggermente inferiore in causa anche delle gelate. *(Progrès agricole*, 43).

⁂ In una prova di **concimazione** del **tabacco** riferita da *A. Scarpuzza* nel *Bollettino dell'Istituto di Scafati* n. 4 si è veduto che non si ebbe alcuna differenza fra le concimazioni fatte in primavera, al trapianto con solo gesso, in confronto al solo solfato potassico e alla miscela di gesso e solfato potassico: soltanto la prima mostrava vegetazione più uniforme e maggior sviluppo in altezza e nel colore delle foglie. Si vede che in quei terreni (campo dell'istituto a Scafati) di natura vulcanica, invece del solfato potassico è utile la sola concimazione con gesso in ragione di 5 quintali l'ettaro.

⁂ Il sig. *Trichereau* ha tolto le foglie su 100 viti di Merlot e su 100 di Cabernet, quindici giorni prima della vendemmia. Or bene, alla vendemmia trovò che il mosto delle viti sfogliate nel caso del Merlot, aveva 7,9 0[0 di glucosio, mentre quelle non sfogliate ne aveva 9,3, e nel caso del Cabernet il mosto di viti sfogliate dava 8,9, mentre quello d'uve ettenute su **viti** non sfogliate ne dava 10,6. La **sfogliatura** era stata fatta togliendo un terzo del fogliame. *(Progrés agricole* n. 44).

Scuole e cattedre.

⁂ All'egregio prof. cav. Ednaldo **Deangelis**, come attestazione di viva riconoscenza per quello che ha fatto a **Cologna Veneta**, in occasione dell'esposizione agraria, fu conferita la cittadinanza onoraria di Cologna. Vivissime congratulazioni per la meritata distinzione.

⁂ Si aprirà quanto prima una R. **Scuola** pratica **di agricoltura** in **Pescia** (Lucca), la quale avrà una sezione speciale dedicata all'enologia ed all'oleificio.

Questioni diverse.

⁂ Si è costituita a **Milazzo**, per l'iniziativa del prof. Pagnotta, una società anonima **cooperativa agraria** che è la prima che sorge modellata in guisa da poter esercitare il credito agrario ai sensi della nuova legge 29 marzo 1906 sul credito agrario in Sicilia. La Società funzionerà da consorzio di acquisto di materie agrarie pei proprii soci, di vendita dei prodotti agrari del luogo, aprendo anche magazzini di deposito per essi, e facendo anticipazioni sul prezzo: farà prestiti di attrezzi e macchine; istituirà anche una cantina sociale.

⁂ Nell'adunanza del 3 novembre della associazione italiana tra i docenti e laureati delle scuole superiori d'agraria è stato discusso ed approvato un memoriale con voti al Ministro delle finanze sul miglioramento delle condizioni morali e finanziare dei **laureati in agraria** impiegati al **Catasto.**

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Quale perdita, in peso, si ha dal mosto al vino fatto e già travasato in marzo. (*Risp. al sig. N. N.*). — Il mosto ha fermentato con le buccie, ma senza i graspi. Si fa il travaso a dicembre e a marzo; i recipienti non son nuovi. Si vuol sapere il calo naturale subìto e che si verifica in generale al travaso di marzo.

Nella fermentazione alcoolica si ha dal 9 al 12 % di perdita in peso, dovuta al gas carbonico sviluppatosi nella scomposizione dello zucchero; tale perdita è maggiore o minore a seconda della ricchezza zuccherina del mosto. Il calo dovuto alla evaporazione, all'imbibimento delle pareti ed alle consuete perdite nei travasi, ed è pure molto variabile. Accontentandosi di dati medii, ricordiamo che il sindacato di commercio dei vini di Bordeaux calcola per il vino in fusti bordolesi (da 225 libri) un calo dell'8 % nei primi mesi di vita e dal 5 % nel restante della prima annata. Nei fusti grandi, sempre in legno, il calo è minore, perchè è relativamente minore l'ampiezza della superficie totale porosa ed evaporante: si può ritenere dal 3 al 4 % nei primi mesi, che vanno dalla svinatura al travaso di marzo compiuto. A far variare questi dati contribuisce oltre la capacità dei recipienti, la natura del legno, lo spessore delle doghe, la temperatura verificatasi in cantina, e le attenzioni usate dal cantiniere. Per norma aggiungiamo anche che in generale al primo travaso nei vini da pasto rossi si ha in media il 2 % di deposito feccioso e al secondo se ne ha l' 1 % circa. A. M.

Scorie per le fave. (*Risp. al sig. D. D. A.*). — Certamente Ella può adoperare le scorie Thomas in luogo del perfosfato per la concimazione delle fave nel suo terreno. Può mescolare benissimo le scorie alla cenere di legna; la cenere ha mediamente 6-7 % di anidride fosforica di 14-15 % di potassa; potrà dunque con essa supplire ad una parte di quella provvista di anidride fosforica che avrebbe fatto colle scorie. A nostro avviso potrebbe spargere 3 q.li di scorie e 6-7 di cenere per ettaro.

Che ne dite del surrogato al solfato di rame? (*Risp. al sig. A. F.*). — Abbiamo letta noi pure sui giornali politici la notizia secondo cui un illustre chimico italiano avrebbe scoperto di sostituire con vantaggio al solfato di rame dei sali di zinco e di piombo, nella cura contro la peronospora. La notizia era espressa in modo troppo succinto per poter emettere un giudizio. Ci limiteremo quindi a risponderle per ora che i sali di zinco furono già sperimentati dal Cavazza e da altri contro la peronospora, risultandone che sono meno efficaci e costano di più del rimedio generalmente usato. Quanto ai sali di piombo, qualunque sia la loro efficacia, valgono contro di essi le gravissime preoccupazioni d'ordine igienico che già furono opposte contro l'uso dei sali di piombo per combattere la *cochylis*. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 27,50 a 27,75
Ghirca Nicolajeff . » 25,25 » — —
Azima Nicolajeff . » 25 — » 25,25
Berdiansca . . » 25 — » 25,25
Grani duri: Taganrog » 25,50 » — —
Sardegna . . » 30 — » — —
Granoni: Danubio . » 16,25 » 16,50
Napoli . . . » 16,50 » 17 —
Avena: Nazionale . » 22 — » 22,50
Estera (oro) . . » 16 — » — —
Orzo: Nazionale . » 17,50 » — —
Estero (oro) . . . » 12 — » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27,25 » 28 —
» est. verdi » 24 — » 24,25
Ceci cottura . . » 28 — » — —
» macina . . » 25 — » — —
Fave e favini . . » 17 — » 17,75
Lupini . . . » 13,75 » — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti esteri.

Alessandria.

Frumento . . . L. 25,50 a 27 —
Meliga . . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 27,75 a 28,50
Risone bertone . . » 22,75 » 23,75
» nostrano . . » 22,75 » 24.75
Frumento mercantile » 24.75 » 25,50
Segale . . . » 17 — » 18 —
Meliga . . . » 15,75 » 16,50
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Novara.

Frumento . . . L. 25 — a 25,50
Riso nostrano a sacco » 34,50 » 37,50
» giapponese . . » 28 — » 29 —
Granoturco . . » 16,50 » 18 —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 25,25 a 26 —
» esteri . . » 33,50 » 34 —
Frumentone . . » 16,50 » 18,50

Brescia.

Frumento . . . L. 23,50 a 24,25
Frumentone alla soma » 15,50 » 16,50
Avena . . . . » 19,75 » 20,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 25 — a 25,25
» veneto e mant. » 25,25 » 26 —
» estero . . » 32 — » 32,50
Risi: Ostiglia 1.o . » 38,50 » 40,50
» » 2.o . » 35,50 » 37,50
» mercantile . . » 33,50 » 34,50
» scadente . . » 28 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 30,50 » 31,50
» » 2.o . » 29 — » 30 —
Risetto . . . . » 24,50 » 26 —
Mezza grana . . » 21 — » 23 —
Risina . . . . » 17,50 » 20 —
Risone nostrano . . » 20 — » 20,50
Granoturco nostrano . » 15,75 » 16,25
» veneto . » 18 — » 19 —
Avena nazionale . . » 20,50 » 21 —
» estera . . » 21,25 » 22 —
Orzo nazionale . . » 19 — » 20 —
Segale . . . . » 18,25 » 19,25
Miglio . . . . » 18 — » 19 —

Tendenza del mercato: Affari limitati.

Pavia.

Frumento . . . L. 24 — a 25 —
Granoturco . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Vicenza.

Frumento . . . L. 23 — a 24,25
Frumentone . . . » 14 — » 16,50
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,25
Avena . . . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 24,50 a 24,25
» buono mercant. » 24,25 » 24,45
Frumentone pignoletto » 17 — » 17,50
» gialloncino » 16,50 » 17 —
Segala . . . . » 17 — » 18 —
Avena . . . . » 19 — » 20 —
Sorgo rosso . . . » 8 — » 8,25
Riso fino . . . » 38,50 » 39 —
» nostrano . . » 32,50 » 32 —

Rovigo.

Frumento . . . L 24,60 a 24,75
Frumentone . . . » 16,50 » 17,50

Cremona.

Frumento . . . L. 23 — a 24 —
Granoturco . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . » 18 — » 18,50

Parma.

Frumenti	L. 25 — a 25,25
Frumentone	» 15 — » 15,25
Avena	» 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento	L. 24,50 a 25 —
Frumentone	» 14,25 » 15,25
Avena	» 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento	L. 25 — a 25,50
Granoturco	» 15 — » 15,50
Avena	» 22,50 » 23,50
Segale	» 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento	L. 25 — a 26 —
Granturco	» 16,25 » 17 —
Fava marzuola	» 18,50 » 19 —
» invernenga	» 20 — » 21 —

Modena.

Frumento	L. 25 — a 25,50
Frumentone	» 17 — » 18,50
Avena	» 22 — » 23 —

Ferrara.

Frumento ferrarese	L. 24 — a 25,50
Frumentone ferrarese	» 15,25 » 15,50
Avena ferrarese	» 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento	L. 24,10 a 24,30
Granturco	» 17,50 » 17,75

Firenze

Frumento bianco, q le	L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso	» 25 — » 25,50
Granoturco	» 17 — » 18,50
Segale	» 18,25 » 19 —
Orzo	» 24 — » 27 —
Riso glacê	» 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual.	L. 24 — a 25 —
Granturco 1ª qual.	» 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual.	» 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo	L. 25 — a 25,50

Teramo.

Grano	L. 24 — a 24,50
Granone	» 17,50 » 18 —
Fave	» 21 — » 22 —
Fagioli	» 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.)	L. 25,50 a 28,50
Avena	» 21,50 » 22 —
Frumentone giallo	» 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini	L. 29 — a 30 —
» correnti	» 24 — » 26,75
Frumentoni	» 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri	L. 30 — a 31 —
Maioriche	» 25 — » 26 —
Bianchette	» 26 — » 27 —
Avena	» 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte	L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro	» 26 — » 27,50

Catania

Grani duri	L. 25,50 a 26,50
Fave	» 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento	L. 24 — a 24,75
Orzo	» 16 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Fermi i frumenti con tendenza a ribassare.

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi	L. 70 a 75
Soriane	» 50 » 55

Oleggio.

Buoi	L. 74 a 80
Vitelli	» 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.)	L. 74 a 90
» magri	» 50 » 73
Vacche grasse	» 55 » 73
» magre	» 29 » 54
Tori	» 50 » 70
Vitelli (p. v.)	» 103 » 112
Suini grassi (m.)	» 145 » —
» magri (v.)	» 125 » 130
Agnelli	» 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo	L. 76 a —
Vitelli, id.	» 98 » —
Maiali, peso morto	» 140 » —

Parma.

Buoi e manzi	L. 70 a 75
Vacche	» 40 » 60
Tori	» 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto	L. 135 — a 140 —
Vitelli	» 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche	L. 135 a 155
Vitelli	» 125 » 135

Tendenza dei mercati: Bestiame magro e da lavoro ribassato; grasso ricercato.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno	L. 10,50 a 12 —
Paglia	» 4 — » 4,25
Panello melgone	» 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » —
» cocco . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 12,25 a 12,50
Agostano . . . » 11 — » 11,50
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Parma.

Fieno . . . . L. 12 — a 12,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti. – Affari più deboli.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 112 — a 115 —
Mangiabile . . » 98 — » 100 —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 23 a 24
Vignale . . . . . » 23 » 24
Montemagno . . . . » 22 » 23
Moncalvo . . . . » 20 » 22
S. Salvatore . . . » 18 » 20

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 22 a 24
» andanti . . . . » 18 » 20

Astigiano.

Barbera . . . . L. 30 a 32
Comuni . . . . . » 24 » 25

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 26 a 28
» Barbera . . » 30 » 32
Alba, Dolcetto . . . » 25 » 26
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 20 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 18 » 20
Bologna, da pasto . . » 20 » 25

Marche.

Macerata . . . . L. 20 a 22
Ancona . . . . . » 18 » 20

Umbria.

Perugia . . . . L. 16 a 18
Città di Castello, vino bianco » 17 » 19
» » nero . » 20 » 23

Toscana.

Firenze . . . . . L. 24 a 26
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 26
» fini . . . » 25 » 28
Arezzo . . . . . » 22 » 23

Puglie.

Barletta . . . L. 18 — a 19 —
Brindisi . . . » 14 — » 19 —
Sansevero . . . » 10 — a 12 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 16 — a 20 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 15 — » 19 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi poco ricercati. Nuovi non ancora bevibili.

Medie generali delle uve.

Alba, neirani . . . . L. 1.09.53
Oleggio, nostrane . . . » 8 16
» americane . . » 4.61

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. — — a — —
2ª » » — — » — —
Brescia al 100 . . » 10 — » 10,25
Cremona al 100 . » 10 — » 11 —
Piacenza al 100 . » 10,50 » 11 —
Reggio E. » . » 11 — » 12 —
Padova al mille . » 93 — » 96 —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,75 a — —
Brescia . . . . » 2,75 » — —
Reggio Emilia . . . » 2,40 — —
Padova . . . . . » 2,70 » 2,80
Parma . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . » 2,70 » 2,85
Piacenza . . . . » 2,65 » 2,70

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 80 a 82
» biondo torchiato . . » 68 » 70
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . . L. 13 — a 15 —
Racconigi, fresche . » 12,50 » 16 —
Saluzzo . . . . » 14 — » 15 —
Varese . . . . . » 7 — » 8 —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . . L. — a —
Scarto . . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . » 97 » 98
scarti . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Carrube Sicilia . . L. 11,25 a 11,50

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . . » 18 » 19

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 61 — a 62 —
» » americano » » 60 — » 61 —
» » nazionale » » 59 — » 60 —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile. . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 6,25 » 6,75
» » 18[20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,50 » 28 —
Solfato ammoniaca . » 31,90 » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Pontedecimo.

Zolfo . . . . . L. 16,50 a — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 63 — a 64 —
» inglese . » 65 — » 76 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 64 — a 75 —
» nazionale » 63 — » 74 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame accenna nuovamente a rialzarsi di prezzo.

FILTRI DOMESTICI

CASALMONFERRATO — FRATELLI OTTAVI — Con Filiale a BARI

Filtro Croze, robusto, sacco di tela speciale, largo 70 cm., alto 50 L. **3**

Filtro conico in mollettone bianco di lana per moscati, liquori, ecc.
largo cm. 40, alto 40 . . . . » **3**
» » 40, » 70 . . . . » **5**

IMBOTTIGLIAMENTO DEL VINO

Lavabottiglie " Sirena „ a turbina e forza centrifuga: lavoro splendido: 250 bottiglie lavate all'ora . . . . . L. 35 —
Modello doppio « *Torpedine* » stessa macchina . . » 90 —

Spazzole metalliche di ricambio, caduna . . . . » 3 —

Piumetti in acciaio da attaccare alle spazzole, caduno . » 0,20

Sgocciolatoi o **asciugatoi da bottiglie:**	in ferro verniciato	in ferro galvanizzato
da 50 bottiglie	L. 6 —	L. 10 —
» 100 »	» 11 —	» 16 —
» 200 »	» 19 —	» 30 —
» 300 »	» 33 —	» 46 —

Riempibottiglie automatici a livello costante:
a 2 tubetti . . . . » 34 —
» 3 » . . . . » 37 —
» 4 » . . . . » 47 —
» 6 » . . . . » 67 —

Riempifiaschi automatici:
a 3 sifoni . . . . » 63 —
» 4 » . . . . » 73 —
» 6 » . . . . » 83 —

Turatrice " Sfinge „ da applicare a un tavolo . . » 7 —

Turatrice " Meravigliosa „ a piede . . . . » 27 —

Scrivere a **Casa Ottavi - Casale.**

Per determinare l'alcool nei vini

l'istrumento più usato dalle dogane, dai commercianti di vini è sempre l'*originale*

EBULLISCOPIO MALLIGAND

col quale in pochi minuti si conosce la forza alcoolica esatta del vino. Per merito di Casa Ottavi si può ottenere completo, con istruzione a **L. 65** inviando vaglia.

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63 05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 17 Novembre 1907 Num. 46.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 46 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il **Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi. ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

BIBLIOTECA AGRARIA OTTAVI

Pagamento anticipato dirigere vaglia a Casa OTTAVI - Casale o Bari

---

Serie di Manuali elegantemente rilegati in tela.

1. Ottavio Ottavi — *Vini di lusso, vermouth ed aceti* 5ª edizione riveduta da A. Strucchi con note di A. Marescalchi . . . . . . L. 3,50
2. P. Wagner — *L'uso dei concimi chimici* — trad. dal Dr. J. Ravà (4ª ediz.) » 2 —
3. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'arte di fare il vino nelle annate cattive* (4ª edizione) . . . . » 2 —
4. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *L'aceto* (3ª ediz.) . . . . . » 2 —
5. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *Vade-mecum dell'agricoltore* (6ª ediz.) » 6 —
6. V. Vannuccini — *Le viti americane e l'innesto* (3ª ediz.) . . . . » 3,50
7. A. Aducco — *I prati artificiali* . . . . » 3,50
8. T. Poggi — *La coltivazione del vigneto in pianura* (2ª ediz.) . . » 4 —
9. T. Poggi — *La coltivazione degli asparagi* (3ª ediz.) . . . . . » 1 —
10. D. Lampertico — *Siderazione* (2ª ediz.) . . . . » 2 —
11. S. Trombetta — *Coltivazione e commercio degli agrumi* . . . » 3 —
12. T. Poggi — *Alcuni mali del frumento* (2ª ediz.) . . . . . . » 1 —
13. E. Ottavi e A. Marescalchi — *Vade-mecum del comm. d'uva e di vino* » 5 —
14. F. A. Sannino — *Le alterazioni dei vini* (3ª ediz.) . . . . . . » 2 —
15. T. Poggi — *Barbabietole da zucchero e barbabietole da foraggio* . . » 2 —
16. A. Bruttini — *I Concimi* (2ª ediz.) . . . . » 3 —
17. G. Cugini — *La conservazione dei foraggi allo stato fresco* . . . » 2,50
18. O. Ottavi — *Enologia teorico-pratica* (10ª ediz. riv. da A. Marescalchi) » 7 —
19. D. Sbrozzi — *La Sulla* . . . . » 3 —
20. A. Marescalchi — *Il vino davanti alla legge ed all'igiene. - Aggiunte lecite ed illecite* (2ª ediz.) . . . . » 5 —
21. V. Peglion — *Le malattie delle piante coltivate dovute a crittogame* » 3,50
22. D. Tamaro — *Il melo, il pero, il pesco* . . . . » 3 —
23. T. Poggi — *Le concimaie al maceratoio* (2ª ediz.) . . . . . . » 1,50
24. G. A. Ottavi — *La pratica nel governo dei bachi da seta* (2ª ediz.) » 2,50
25. L. Trentin — *Il gelso* (Manuale premiato) (2ª ediz.) . . . . . » 2 —
26. G. Scano — *Le colture meridionali* . . . . » 3 —
27. S. Mondini — *Il marsala* . . . . » 2 —
28. T. Poggi — *Alimentazione del bestiame* . . . . » 3 —
29. E. Ottavi ed A. Marescalchi — *I residui della vinificazione* . . » 4,50
30. A. Garofoli — *Apicoltura* . . . . » 2,50
31. D. Tamaro — *Istruzione popolare per la scelta dei bovini* . . . » 2 —
32. G. De-Astis — *I filtrati dolci* . . . . » 2,50
33. A. Carpenè — *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli* (4ª edizione) . . . . » 2,50
34. V. Nazari — *Soldato e agricoltore* (Lezioni popolari di agricoltura) . » 2 —
35. A. Garofoli — *Foraggi meridionali* . . . . » 3 —
36. A. Carpenè — *Lo zolfo e i composti che lo contengono.* — Applicazioni alla viticoltura, enologia, medicina, igiene, industrie . . . . . » 2 —
37. F. Tucci — *Il mulo* . . . . » 3,50
38. A. Ara — *Il cavallo* . . . . » 3,50
39. C. Besana — *Guida per la costituzione e l'impianto di latterie sociali cooperative* . . . . » 2 —
40. A. Brizi — *Olivicoltura* . . . . » 4 —
41. A. Sansone — *Essiccatoi cooperativi da bozzoli* . . . . . . » 3 —
42. M. Conti — *La sistemazione delle terre in colle* . . . . . . » 2 —
43. N. Pellegrini — *Computisteria rurale* . . . . » 3 —
44. A. Marescalchi — *Associazioni e cooperative enologiche* . . . . . » 4 —
45. L. Trentin — *Orticoltura* . . . . » 4 —
46. G. Morbelli — *La chimica dell'agricoltore. - Analisi delle sostanze agrarie* » 3 —
47. V. Vermorel — *Manuale del repertorio bibliografico delle scienze agricole* » 3 —

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore" — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *Il latte* (in prep.) . . . . » — —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 5 —

G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —

D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —

P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50

P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —

E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,50

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —

P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50

Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —

P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50

D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . » 0,50

D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —

G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —

E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50

A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . » 0,30

Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —

E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50

S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,60

A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,60

PEI VINI NUOVI

Pompe da travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N.	diametro	travasa		Prezzo
N. 00,	diametro 25 mm.,	travasa 20 ettol.	all'ora . . .	L. 110
» 0,	» 30 »	» 30 »	» . . .	» 140
» 1,	» 35 »	» 45 »	» . . .	» 165
» 2,	» 40 »	» 60 »	» . . .	» 190
» 3,	» 45 »	» 90 »	» . . .	» 250
» 4,	» 50 »	» 120 »	» . . .	» 280

Dirigersi a Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato *oppure* Bari.

Filtro Rapido Frick

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

Prezzo		Diam.	Prod. giorn.
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

Prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti ***sconto 5 0[0.***

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

Filtro Olandese Carpenè

a sacchi, munito di fornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.:

Modello a 6 sacchi	(produzione giornaliera ettol. 30) . .	L. **105**
» 12 »	(» » » 66) . .	» **125**
» 20 »	(» » » 100) . .	» **220**

Sacchetti filtranti, fodere per detti sacchi, rubinetti, ecc. - presso *Fratelli Ottavi, Casale Monferrato-Bari.*

Volete vini limpidissimi?

Usate esclusivamente il chiarificante minerale **TERRA LEBRIJA**, che non intacca affatto i componenti del vino, è di rapidissima azione, tanto che in 24 ore illimpidisce il vino anche in grossi fusti, ed è di uso estremamente facile e semplice. Dose 100-150 gr. per ettol.

*Prezzo **Una lira** al kg. presso CASA OTTAVI - Casale.*

SCREMATRICI

Scrematrici di Eskilstuna tra le più perfette e sicure del genere.
Modelli *Eskil* e *Vega* per lavoro da 40 a 350 litri di latte all'ora.

Scrematrice Eskil per piccoli proprietari e per uso domestico. Meravigliosa scrematrice per perfezione di lavoro, finitezza di costruzione, semplicità, durata. Lavora 45 litri di latte all'ora.
Costa soltanto . . . . L. 95

Scrematrici Vega:

Vega	I	lavora	75	litri all'ora	»	**190**
»	II	»	125	» »	»	**230**
»	III	»	200	» »	»	**320**
»	IV	»	350	» »	»	**450**

Ogni macchina è accompagnata da dichiarazione di garanzia da difetti di costruzione rilasciata dalla fabbrica.

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato.**

TRINCIAFORAGGI e TRINCIARADICI

E' questa la vera invernata del Trinciaforaggi. In poche settimane lo si paga esuberantemente per la grande economia che permette di fare nei foraggi.

Trinciaforaggi - Modello CD piedi legno, bocca 13 cm., taglio 6 mm., volante 70 cm., altezza 1 m., peso kg. 55, produz. oraria kg. 50 . L. **60**
Modello CPH a contrappeso: piedi legno, bocca 19 cm., taglio 6 e 12 mm., volante 88 cm., produzione oraria kg. 90 . . L. **80**
Modello CSA bocca mobile a molle 197 mm., taglio 6 e 12 mm., volante 107 cm., peso kg. 112, produzione oraria kg. 120 (la puleggia per azionare il motore in più L. 8) . . . . L. **95**
Modello a motore LSI a contrappeso: bocca mobile 305 mm., volante 110 cm., peso 350 kg., produz. oraria kg. 450, forza 2 HP . L. **325**

Trinciatuberi per affettare barbabietole, carote, rape, patate, ecc.:
Modello a 4 lame, disco cm. 54, peso kg. 40 . . . L. **30**
» a grande lavoro, dischi 60 cm., peso kg. 75 . » **48**
» a motore, dischi cm. 64, peso kg. 130 . . . » **120**
» cilindro conico (riduce a fettuccie) economico, 4 lame, diametro cono 30 cm., peso kg. 43 . . . . . L. **40**
Modello forte, base ghisa, 6 lame, diametro cono cm. 45, peso chilogrammi 57 . . . . L. **50**

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casale.**

SOMMARIO.

Per la moderazione di imposte ai terreni fillosserati

Il regolamento per l'esecuzione della legge 2 maggio 1907 n. 221 relativa alla moderazione d'imposte pei terreni danneggiati dalla fillossera, era stato approvato con R. decreto15 settembre 1907. Ma, con un ritardo al quale purtroppo l'organo maggiore dello Stato ci ha abituati, tale regolamento non è stato pubblicato che nella *Gazzetta ufficiale* del 9 corrente, n. 265.

E' opportuno ricordarne le disposizioni principali affinchè gli interessati possano valersene a tempo.

La moderazione di imposte si accorda tanto se si tratta di terreni coltivati a vite come tali iscritti nel catasto, quanto se si tratta di terreni che siano censiti sotto altre colture. Per ottenerla bisogna fare denuncia individuale all'agente delle imposte non oltre il 31 luglio di ciascun anno. La denuncia può esser fatta collettivamente dal sindaco solo nel caso che il danno interessi almeno la quarta parte dei proprietari (art. 1).

L'ufficio tecnico di finanza farà procedere subito alla constatazione dell'entità del danno, assistito in ciò da una commissione formata da un consigliere comunale e da

un proprietario scelti dalla Giunta. La verifica mira a determinare la perdita di prodotto causata dalla fillossera espressa in quota percentuale del valore annuo medio del prodotto della vite se non fosse fillosserata e delle altre coltivazioni promiscue alla vite. Le spese di verifica sono a carico dei reclamanti (art. 2).

Il rimborso dell' imposta erariale e delle sovraimposte si liquida colla stessa percentuale della perdita di prodotto constatata. Pei luoghi dove si hanno ancora antichi catasti, l' imposta erariale rimborsata sarà reimposta l'anno successivo per compartimenti catastali nei limiti del 3 0[0 dell' imposta principale. Invece pei luoghi che hanno già il nuovo catasto non si farà reimposizione (art. 3).

Contro le liquidazioni sono ammessi ricorsi entro un mese all'intendente di finanza e, in appello, entro 30 giorni al ministero delle finanze (art. 4).

Per ottenere l'esenzione dall' imposta per 5 anni nelle nuove piantagioni di viti sostituite a quelle fillosserate, bisogna presentare denuncia all'agente delle imposte entro tre mesi dall'avvenuta sostituzione. Però per le nuove piantagioni di viti in sostituzione a fillosserate fatte dopo il 1° gennaio 1905 ma prima della pubblicazione del regolamento le denuncie devono essere presentate entro tre mesi dalla data in cui andò in vigore il regolamento stesso (art. 5). Dunque ricordino coloro che hanno ripiantato vigne in questi anni dal 1905 a prima del 9 corr. che essi debbono presentare la denunzia entro il 9 febbraio 1908.

L'esenzione ha effetto a partire dal 1° gennaio successivo alla data del ripiantamento, per le viti sostituite dopo il 9. corr.; e dal 1.° gennaio 1908 per quelle sostituite nel periodo dal 1° gennaio 1905 al 9 corr.

Anche per accordare queste esenzioni l'amministrazione fa eseguire verifiche locali a spese del contribuente. Contro le decisioni è ammesso reclamo in doppio grado come poc'anzi si è detto per le liquidazioni.

Gli altri articoli del regolamento contemplano disposizioni relative alle classificazioni catastali e alla formazione degli elenchi di parcelle ricostituite presso le sezioni catastali.

Redazione.

Nota di stagione

Ricompensiamo la vite pel frutto che ci ha dato!

In molte regioni l'uva rappresenta un raccolto di lusso! Ma le esigenze ed i criteri, non sempre precisi e giusti, di coloro che esigono la *dote* del fondo, anche se questa rappresenta una passività, impongono, alcune volte, l'impianto e la coltivazione della vite.

Negli anni in cui il prodotto, come in quello corrente, diventa quasi favoloso, la mancanza di locali adatti, di recipienti buoni, aumentano il deprezzamento a tal punto che l'utile, all'aspetto lusinghiero, diventa in definitiva irrisorio. Se poi le vicende meteoriche non corrono favorevoli e la produzione riesce oltremodo limitata l'entrata poche volte pareggia l'uscita per chi sappia e voglia fare un conto colturale senza preconcetti o simpatie.

Poche viti, e ben coltivate, assicurano un reddito costante ed una attività sicura.

Ma nulla bisogna trascurare perchè la pianta cara a Bacco è, specialmente oggi, tra le più esigenti.

Pretendere che la vite dia costantemente abbondante frutto, senza nulla antecipare, diventa pretesa ingiusta e non in relazione alle più elementari cognizioni fisiologiche che ogni modesto agricoltore ha il dovere di possedere.

Data poi la eccessiva produzione dell'ultima campagna necessita, più che mai, una concimazione che compensi parte di quanto la pianta ha tolto al terreno circostante.

Delle operazioni agricole quella della concimazione della vite è sempre stata una delle più trascurate.

I migliori, in numero molto ristretto, sul finire dell'inverno, od in principio della primavera, con una badilata di stallatico, anche grossolano, tranquilizzano la loro coscienza e ritengono razionalmente chiusa la partita dare.

Pochi, troppo pochi, ricorrono alle concimazioni così dette chimiche, spesso le più adatte, le più sicure e con le quali si può misurare e pesare la quantità di principi utili che alla vite si somministrano.

Ed è proprio in questi giorni che il viticultore deve sollecitare, così le concimazioni fosfatiche come quelle potassiche.

Per le prime, data la convenienza del prezzo, e le maggiori garanzie, che sole ponno aversi ricorrendo a sindacati, od a comitati speciali, che

tutte le associazioni agrarie ormai contano, sarà bene usare le scorie, anche per la parte percentuale di calce che contengono così utile alla nostra ampelidea.

Per le potassiche al solfato di potassa.

Dove si ritiene necessario aggiungere anche l'azoto o si ricorrerà al sovescio primaverile di una leguminosa che si adatti alla speciale natura dei terreni o a somministrazione di nitrato di soda all'aprirsi della stagione.

E. PETROBELLI.

I benefizi diretti e indiretti delle cantine sociali

(LETTERA AL PROF. ARTURO MARESCALCHI).

Caro Professore,

A Voi, che foste il Padrino della nostra Cantina Sociale, non torneranno discari alcuni ragguagli sulle vicende dell'ultima vendemmia.

La cantina si aperse a mezzogiorno del 22 settembre. Stavo pranzando quando venni avvisato che arrivava il primo carico d'uva. S'apre il portone e per prima cosa vedo due lunghe orecchie: era un magro asinello che, valorosamente aiutato da due robusti contadini, portava, come primo contributo, Mg. 28 di uva.

La tentazione di sorridere fu tosto vinta da un fremito di commozione. Quel piccolo carico che rappresentava i sudori del minuscolo proprietario mi fu di buon augurio. La nostra è la cantina dei *piccoli:* ma nell'unione troveranno la forza dell'emancipazione.

E così fu. Ben cinquecento carri vennero a versare uva nei nostri tini e mentre scrivo sono più di sei mila brente di vino che grillano allegramente nella nostra cantina.

La vendemmia durò 20 giorni. In tutto questo tempo nessun incidente venne a turbare la festosa giocondità della vendemmia.

D. Roberto Martinotti — trasformatosi da poeta in enotecnico — dalle sei del mattino fino a mezzanotte sempre in piedi pronto a tuffare nel mosto il suo gleucometro e segnarne i gradi.

Memore del vostro precetto — *tutte le operazioni della cantina sociale debbono essere fatte sotto una campana di vetro* — volli che tutto si compisse alla luce del sole.

In tutto questo trambusto non una recriminazione, nessun accenno

di diffidenza. Il mostimetro pronunziava la sua sentenza di Cassazione ed ognuno la sentiva quando con entusiasmo quando con rassegnazione. « *Voi sapete più di noi* — si diceva da tutti — *quello che è, è.* » Ed ognuno se n'andava soddisfatto.

Gli scopi che m'era proposto nel costituirmi cantiniere del pubblico furono completamente raggiunti.

Era comune la manìa di anticipare di troppo la vendemmia. Il mostimetro s'incaricò di persuadere questi vignaiuoli che il ritardo di qualche giorno aumentando i gradi dello zucchero fa crescere il prezzo dell'uva anche di cent. 50.

Era frase fatta che le Cantine Sociali sono il *Ricovero* di tutte le uve scadenti. Qui accadde il rovescio. Siccome la valutazione dell'uva viene fatta per gradi, ognuno si studiò di portare ciò che aveva di meglio sapendo che l'uva gli era meglio pagata.

Il nostro contadino è più ricco d'amor proprio di quello che generalmente si pensi. Per lui la povertà dei gradi segna quasi una diminuzione di credito personale. Quindi si vide quasi una gara nel condurre alla cantina l'uva migliore.

Fin quì in Altavilla, non fu mai fatta una scelta fra le diverse varietà di uva. Voi ben sapete che noi potremmo produrre due tipi superbi di vino: il grignolino ed il barbera. L'amico Dott. Martinotti raccomandò specialmente la confezione del primo.

La scelta quest'anno s'impose da sè. Nel regolamento fu stabilito che l'uva di grignolino o di barbera godesse d'un abbono di cent. 20 per Mg. indipendentemente dai gradi di glucosio. Bastò quest'articolo perchè la maggior parte facesse un'accurata selezione della barbera e del grignolino.

Quando una teoria è razionale basta dimostrare col fatto che è anche utile ed allora il contadino non tarda ad abbracciarla.

Grazie alla Cantina Sociale la vendemmia, a differenza di altri borghi procedette in tutto il territorio tranquilla e senza interruzione.

I soci salutano la Cantina Sociale come una Provvidenza: tanto più che dopo avere riempiti i tini d'uva, ora coi due terzi del valore dell'uva già esatti hanno rigonfiato un pochino il portafoglio.

La cantina giovò anche ai non soci, ed in due modi: 1° impedendo che il fitto delle botti salisse ad un prezzo favoloso; 2° impedendo che l'uva discendesse sotto la mercuriale di Casale. Nessuno del paese fu obbligato a vendere l'uva al disotto di L. 1 per Mg.

Continui, egregio Professore, la campagna così felicemente iniziata a favore delle Cantine Sociali. Il vignaiuolo non venderà mai bene la sua

uva *se non avrà i recipienti ove collocarla:* non venderà mai al suo giusto prezzo il vino se non *si sarà emancipato dal bisogno di vendere per far fronte ai suoi impegni.* La Cantina Sociale segna l'emancipazione da ogni speculazione usuraia. La vendemmia di questo anno ha dato ampia ragione agli apostoli dell'idea cooperativa. E noi che in un'ora e mezza abbiamo improvvisato la Cantina Sociale di Altavilla, dopo questo felicissimo esperimento, possiamo confortarci come d'un'opera buona compiuta.

Altavilla Monferrato.

Sempre vostro aff.mo
D. G. Caroglio.

L'ottimo amico D. Giuseppe Caroglio, uno dei più intelligenti ed attivi pionieri benemeriti del progresso agrario in Piemonte, ha ragione di essere soddisfatto dei risultati conseguiti dalla Cantina Sociale da lui fondata in Altavilla.

Queste semplici e pratiche cooperative di produzione divennero davvero nella presente annata una Provvidenza pei paesi viticoli. Ciò incuora assai coloro che hanno avuto sempre fede nella cooperazione, come mezzo di redenzione economica e di progresso morale e tecnico nelle campagne. Ma i risultati ottenuti ad Altavilla, lo sappiano i lettori, sono anche e principalmente frutto dell'opera amorosa, generosa, indefessa di un uomo, di D. Caroglio, validamente assistito dal bravo suo Cappellano D. Martinotti, poeta gentile e agronomo novellino di sicuro avvenire. Questo dobbiamo avvertire poichè, se D. Caroglio ha citato uno dei precetti che io più raccomandai alle Cantine sociali, « operare sotto campane di vetro ben trasparenti » avrebbe dovuto citare, se la modestia sua non vi si fosse opposta, un'altra mia affermazione: *occorre l'uomo*; l'uomo adatto, intelligente, disinteressato, idealista, che faccia trionfare l'idea e la conduca vittoriosa in porto nel gran mare, irto di difficoltà, della pratica. Se c'è quest'uomo, l'istituzione si afferma e cammina, feconda di bene. Mai, come in questa materia, la egoista frase « nessun uomo è indispensabile al mondo » ci è apparsa una bugiarda espressione.

A. Marescalchi.

La castrazione delle vacche

La castrazione delle vacche, o ovariotomia, è un'operazione chirurgica che consiste nel togliere agli animali le parti necessarie alla riproduzione della specie e cioè le ovaie.

Questa operazione ha per scopo di apportare negli animali alcune modificazioni speciali nell'indole, nell'istinto venereo, raddolcendo quella e spegnendo quest'ultimo, rendendoli più adatti ai differenti usi o destinazioni economiche; dando loro un'attitudine maggiore all'impinguamento, rendendo più buone le carni che diversamente sarebbero tigliose, viscide ed insipide. La castrazione nelle vacche vale anche a rendere la produzione del latte più costante e duratura e più ricca di crema.

In diverse regioni d'Europa la castrazione di vecchie vacche è fatta puramente a scopo industriale. Infine l'ovariotomia è praticata anche per guarire certe malattie degli organi della generazione.

Per la ovariotomia bisognerà por mente a scegliere una stagione in cui la temperatura dell'atmosfera sia presso a poco costante e moderata.

Le ovaie (testes muliebres) analoghe ai testicoli sono due corpi ovoidi allungati che, d'ordinario, hanno le dimensioni e la forma di una mandorla. Sono, sia normali che patologiche, situate nella cavità addominale; sospese nella regione sottolombare, all'indietro delle trombe di Falloppio e dei reni, fra le circonvoluzioni intestinali.

Ciascuna di esse è sospesa al margine anteriore dal legamento largo, sostenuta in sito dai vasi che l'attraversano, come pure da un esile cordone di fibre muscolari striate, detto il legamento dell'ovaia connesso all'utero.

L'esplorazione vaginale in una bovina fa rilevare l'afflosciamento e le ripiegature su sè stesse delle pareti di quest'organo e la sua cavità assai ristretta.

Dopo breve tempo, a motivo dell'aria che la mano vi ha fatto penetrare, le pareti si distendono ed il condotto vaginale acquista la forma di una cavità ovale assai ampia entro la quale la mano si muove liberamente. Questa tensione delle pareti della vagina può anche provocarsi iniettandovi una soluzione antisettica fredda o dell'acqua semplicemente.

La dilatazione del condotto vaginale è necessaria per eseguire la castrazione.

Durante i sette giorni che precedono la castrazione l'animale dovrà esser preparato con un regime severo e dev'essere tenuto digiuno il giorno dell'operazione.

La vacca va operata in piedi nella stalla o in sito adatto.

Alcuni aiuti: uno alla testa dell'animale e due, uno per ciascun lato, a livello dei fianchi, impediranno alla paziente di spostarsi in avanti o lateralmente. La coda sarà affidata ad uno di questi aiuti.

Se si avrà a che fare con animali irritabili basteranno poche inalazioni di cloroformio od anche qualche cistere di Cloralio idrato.

Il retto sarà vuotato. La regione genitale esterna e le parti adiacenti, compresa la coda, saranno accuratamente lavate con acqua bollita in precedenza e disinfettate.

Nella vagina si faranno copiose irrigazioni antisettiche e là mucosa sarà sollecitamente asciugata con pannilini asettici, con garza idrofila, tamponi di ovatta idrofila ecc.

L'operatore si disinfetterà mani e braccia e disinfettati eziandio dovranno essere gli strumenti chirurgici che adopererà.

Premesso ciò ecco la manualità operatoria.

1° tempo. Allorquando la tensione della vagina sarà bene pronunziata si pratica la puntura. La mano armata del perforatore vaginale la cui lama è mascherata dal cursore é introdotta nella vagina e portata verso il collo. Il bisturì o perforatore è tenuto in direzione leggermente obliqua dall'indietro in avanti e dal basso in alto. Ad una o due dita trasverse al disopra del collo si approfonda la lama; dopo d'averla smascherata dal cursore tirandone giù il bottone con un movimento del braccio si porta innanzi lo strumento e si perfora il cul di sacco della vagina. Si maschera la lama, si ritira il braccio e si depone il bisturì. S'introduce la mano, dopo d'averla rilavata in una soluzione disinfettante, nuovamente nella vagina e si esplora il punto perforato.

Se la perforazione vaginale è completa vi si cacciano l'un dopo l'altro l'indice ed il pollice e scostando queste dita con molta forza sopra la linea mediana si lacerano le tonache della vagina in modo da potervi muovere liberamente l'indice ed il medio.

2° tempo. Asportazione delle ovaie.

Ordinariamente le ovaie distano poco dalla praticata apertura vaginale, però vi sono dei casi in cui esse sono spostate un po' in basso od in sopra del piano dell'utero. In altri casi le ovaie non possono essere raggiunte dall'indice e dal medio ed allora dovrà dilatarsi ancora l'apertura vaginale, sempre servendosi delle dita, fino a quando non vi passi liberamente l'intiera mano.

Si afferra l'ovaia e si tira delicatamente in vagina. Preparata la catena dello schiacciatore in guisa che formi un'ansa di 15 centimetri circa di circonferenza s'introduce lungo il braccio con la mano libera questo strumento la cui impugnatura è affidata ad un aiuto. Giunto lo schiacciatore nel fondo della vagina il pollice apre l'ansa e poscia l'indice ed il medio che già stringono il legamento dell'ovaia fanno penetrare questa nell'ansa della catena e, ciò fatto l'aiuto allontana i denti dell'ingranaggio ed esercita una trazione sull'impugnatura dello schiacciatore sino a che il legamento sia ben stretto.

L'operatore, prende l'ovaia tra l'indice ed il pollice, ed ordina di far funzionare lo strumento in modo di far scattare un dente ogni 20 o 25 secondi. L'ovaia si distacca dopo qualche minuto.

L'istesso procedimento servirà per l'asportazione della seconda ovaia.

Dopo l'asportazione delle ovaie si asciuga la vagina con batuffoli di garza idrofila sino a quando essa sarà liberata da ogni più piccolo coagulo sanguigno. Si lava la vulva e si fanno togliere le pastoie o le corde che infrenavano l'animale.

Con questo procedimento noi abbiamo operato non meno di 12 vacche senza mai lamentare il più piccolo inconveniente. L'ultima nostra operata fu una vacca di 13 anni della vaccheria Regiolia (1) a S. Ambrogio dei signori Ottavi, Rho e Fornara che al terzo giorno dell'operazione venne condotta al pascolo ed oggi fornisce abbondante latte e di ottima qualità.

Noi siamo soliti di tenere l'animale ad un quarto di razione il giorno dell'intervento operatorio; al 2° giorno gli ordiniamo metà razione ed al 3° infine gli facciamo somministrare l'intiera razione.

Casalmonferrato. Dott. E. De-Merich.

La concimazione degli alberi da frutto

NUOVE ED IMPORTANTI ESPERIENZE

Dopo i lavori del dott. Barth di Colmar e del dott. Steglich (vedi Trattato di frutticoltura del sottoscritto vol. I.) non si conoscono altri dati sulla esportazione dal terreno dei materiali nutritivi che avviene per parte delle piante da frutto. Siccome la letteratura agraria è molto scarsa di questi dati, così ritengo opportuno di riportare qui i risultati delle indagini fatte in proposito, dalla Stazione sperimentale di Geneva dello Stato di New-York, ai quali farò seguire qualche considerazione pratica.

Premetto che queste analisi si limitano alla parte aerea delle piante prodottasi in un anno, trascurando perciò la crescita delle radici nonchè l'ingrossamento avvenuto dei rami di due e più anni ed anche non venne tenuto conto di quel materiale di riserva che in autunno, dalle foglie

(1) È una delle migliori vaccherie del Monferrato, nella quale sono scrupolosamente osservati i precetti igienici moderni. Le vacche prima di essere introdotte nelle stalle di detta fattoria subiscono la tubercolinizzazione.

emigra nei rami. In ogni caso i dati sono troppo importanti perchè un agricoltore non abbia la convenienza di conoscerli.

Le piante analizzate sono il melo, pero, cotogno, pesco e susino in ordinaria produzione.

*
* *

Dalla tabella che indica la quantità di elementi nutritivi che sono contenuti nelle singole parti della pianta si deduce:

Quantità di elementi nutritivi contenuti nelle singole parti della pianta.

Specie della pianta da frutto	Parte della pianta	Peso totale fresco ricavato da una pianta	In 1000 parti di sostanza verde					
			Acqua	Azoto	Anidr. fosforic.	Potassa	Calce	Magnes.
Melo	Frutta	614.741	862.226	0.333	0.180	0.954	0.080	0.135
	Foglie	36.526	430.829	10.746	1.711	3.361	14.921	5.794
	Gettata di 1 anno	3.191	520.989	4.538	1.233	2.336	5.945	2.201
	Totale	654.458	837.11	1.02	0.27	1.08	1.12	0.45
Pero	Frutta	73.202	98.753	0.469	0.182	1.131	0.101	0.130
	Foglie	10.581	603.331	7.044	1.172	4 271	11.218	2.795
	Gettata di 1 anno	2.948	561.963	2 940	1.080	2.827	7.688	1.306
	Totale	86 731	829.48	1.29	0.34	1.33	1.67	0.47
Cotogno	Frutta	34.927	766 255	1.202	0.543	2.405	0.171	0.314
	Foglie	4.382	541.305	8.671	1.825	4.335	19.853	4.792
	Gettata di 1 anno	1.220	517.213	4.918	1.638	4.098	24.590	3.278
	Totale	40.529	783.78	2.12	0.71	2.66	3.03	0.88
Pesco	Frutta (polpa)	73.352	843.529	0.738	0.395	1.854	0.085	0.145
	» (nocciolo)	4.516	374.451	2.870	0.741	0.855	0 801	0.626
	Foglie	20.752	644.894	9.070	1.296	5.793	15.919	5.286
	Gettata di 1 anno	5 821	552.148	4.861	1.063	2.121	12 615	1.897
	Totale	104.441	790.73	2.70	0.75	2.61	4.13	1.27
Susino	Frutta (polpa)	29.886	459.998	1.031	0.460	1.899	0.125	0.200
	» (nocciolo)	1.853	287 520	5.177	1.391	1.010	1.010	1.010
	Foglie	6.691	635.587	7 270	1.732	8.586	16.676	5.187
	Gettata di 1 anno	2.184	464.778	5.066	1.584	2.842	16.839	2.759
	Totale	41.703	777.68	2 70	0.81	3.47	3.76	1.17

1. Che il massimo quantitativo di elementi nutritivi utili alle piante si trova nelle foglie, il minimo si trova nei frutti, e le gettate dell'annata ne contengono una media fra questi due.

2. Il nocciolo è più ricco della polpa del frutto.

3. Nel frutto si trova la maggiore quantità di potassa, poi segue l'azoto, l'anidride fosforica e la calce.

4. Nelle foglie e nei rami predomina la calce, poi viene l'azoto, la potassa e l'anidride fosforica.

5. Il legno del cotogno contiene la massima quantità di calce; il legno di susine, e di pesco ne contiene qualcosa meno ma non di molto; quello di pero e melo notevolmente meno.

6. Le foglie del cotogno sono le più ricche di calce; seguono a queste ma non per una grande quantità quelle di susino, pesco e melo. Quello di pero contengono la minore quantità.

7. La massima quantità di azoto si trova nelle foglie di melo, minore nelle foglie di pesco, cotogno, susino e pero.

8. Per l'anidride fosforica c'è poca diversità fra specie e specie e se ne trova generalmente poca.

Le foglie di cotogno sono quelle che ne contengono di più, quelle di pesco meno di tutte. Lo stesso vale per il legno di cotogno e pesco.

Il rapporto in cui si trovano le singole sostanze nutritive fra di loro, si rileva meglio delle seguenti tabelle.

Ad una parte di azoto corrispondono:

		Anidr. fosfor.	Potassa	Calce	Magnesia
Frutto	Melo	0.43	2.25	0.20	0.32
	Pero	0.36	2 24	0,24	0.30
	Cotogno	0.46	2 —	0.15	0.27
	Pesco	0.49	2.05	0.12	0.23
	Susino	0.35	1.43	0.13	0.18
	Frutto in media	0.42	2 —	0.17	0.26
Foglie	Melo	0.16	0.31	1.64	0.54
	Pero	0.16	0.58	1.66	0.40
	Cotogno	0 20	0.50	2 26	0.54
	Pesco	0.16	0.65	1.90	0.56
	Susino	0 22	1.33	2.03	0.64
	Foglie in media	0.18	0.67	1.90	0.54
Legno	Melo	0.35	0.51	2.70	0.51
	Pero	0.40	0.95	2 50	0.53
	Cotogno	0.40	0.85	5.15	0.60
	Pesco	0 24	0.51	2.64	0.40
	Susino	0.34	0.60	3.32	0.50
	Legno in media	0.35	0.68	3.26	0.51

* * *

Per calcolare la quantità di materiali che vengono esportati da un ettaro di terreno, si è calcolato che possano essere piantati per ettaro 100 meli, 300 peri, 300 peschi, 300 susini, 600 cotogni, mantenendo le distanze fra pianta e pianta che si sogliono dare in America.

L'esportazione sarebbe indicata dalla seguente tabella:

Esportazione di materiali nutritivi da un ettaro di terreno nella coltivazione delle piante da frutto:

Specie della pianta	Parte della pianta	Esportazione per ettara in chilogrammi						
		Peso fresco	Acqua	Azoto	Anidride fosforica	Potassa	Calce	Magnesia
Melo	Frutta	61474	53054	26	11.1	58.4	5.1	8 2
	Foglie	3653	1575	39.3	6.3	12.3	64.4	21.2
	Gettate dell'annata	319	167	1.5	0.5	0.8	3.9	0.7
	Totale	65446	54796	66.8	17.9	71.5	73.4	30.1
Pero	Frutta	21961	19183	10.2	3.9	23.1	2.7	3
	Foglie	3174	1949	21	3.3	12.3	34.8	8.1
	Gettate dell'annata	884	501	2.4	0.9	2.4	6	1.2
	Totale	26019	21583	33.6	8.1	37.8	43,5	12.3
Cotogno	Frutta	20956	17258	25.2	11.4	50.4	3.6	6.6
	Foglie	2629	1423	22.8	4.8	11.4	52.2	12 6
	Gettate dell'annata	732	379	3.6	1.2	3	18	2.4
	Totale	24317	19060	51.6	17.4	64.8	73.8	21.6
Pesco	Frutta	23361	19750	20.1	9.6	41 1	2.4	45
	Foglie	6226	4022	57.3	9	37.2	107 4	32.4
	Gettate dell'annata	1746	1004	7 5	1.8	3.6	19.8	3
	Totale	31333	24776	84 9	20.4	81.9	129.6	39.9
Susino	Frutta	9849	8110	15.3	5 4	21.3	5.1	3.6
	Foglie	2007	1292	15	3.6	20.1	30.6	9.3
	Gettate dell'annata	655	328	3.6	1.2	2.1	11.4	1.8
	Totale	12511	9730	33.9	10.2	43,5	47.1	14.7

Da questa tabella si rileva:

1. Che la massima quantità di sostanza verde viene prodotta dal melo. L'esportazione però che avviene dal terreno col melo è inferiore a quella col pesco, quantunque questo dia la metà di produzione vegetale;

2. Questa maggiore esigenza del pesco trova la sua ragione nella rapida crescita di questa pianta ed al pesco segue il melo. Per queste due piante quindi l'agricoltore deve provvedere con più lauta concimazione che con altre piante.

3. Il cotogno, il susino ed il pero non sono troppo esigenti. La relativa piccola quantità di sostanze che si verificarono pel pero è giustificata dal fatto che si scelsero per l'analisi delle piante troppo giovani. In generale però, le piante a granella avendo una crescita non tanto rapida esigono concimazioni, specialmente d'impianto, meno abbondanti.

4. Il pesco esporta la massima quantità di calce ed è più esigente

dello stesso susino. È per questo che il pesco se allevato in terreni non calcari dà frutti per qualche anno e poi questi diminuiscono ed anche perdono di valore. L'esportazione di magnesia corrisponde circa alla metà di quella della calce.

5. Di azoto e potassa ne richiedono presso a poco circa la medesima quantità. Il melo ed il pesco sono però i più esigenti; il pesco, susino e cotogno ne richiedono molto meno. Una grande quantità di potassa è richiesta per la produzione delle frutta mentre l'azoto serve per le foglie.

6. L'esigenza delle piante da frutto per l'anidride fosforica è generalmente modesta. Il pesco ne adopera la maggiore quantità mentre il susino ne richiede la metà. Il melo ed il cotogno si avvicinano fra loro per esigenza di anidride fosforica.

D. TAMARO.

A vendemmia finita

OSSERVAZIONI ED ESPERIENZE FATTE ALLA CARDELLA

V.

La « scottatura » dell'uva
(colpo di sole, échaudage, échaubouillure, arrostitura, ecc.).

Sulla scottatura dell'uva corrono sui trattati e le riviste delle affermazioni generiche, molto vaghe se si vuole, ma soprattutto comode. Quando si è detto che talora coi grandi calori, principalmente all'epoca dell'invaiatura, l'uva riceve dei *colpi di sole* e resta disseccata parzialmente o totalmente, si è detto tutto. La precisione e anche la verità passano in seconda linea per ragioni di comodo. Cosa siano poi quei graziosi *colpi di sole* noi non sappiamo, e non abbiamo altro conforto che di pensare che forse non lo sanno nemmeno coloro che usano quell'espressione.

Ma, a parte la pleiade degli scrittori frettolosi, sentiamo i Maestri e fra essi un vero maestro in ampelopatologia, il Viala. Questo autore, scrivendo dell'*échaudage* nel suo classico trattato delle malattie della vite, dice: « I grani possono essere distrutti allorchè sono *bruscamente* colpiti dai raggi di un sole ardente, senza che alcun parassita agisca su di essi. La scottatura si produce soprattutto nei mesi di luglio e agosto con un tempo secco. I frutti *che non sono protetti dalle foglie*,

o quelli che *erano coperti e vengono*, in seguito ad operazioni colturali, *sottomessi accidentalmente all'azione del sole*, sono più facilmente alterati; il *colpo degli istrumenti sui chicchi al momento dei forti calori*, soprattutto allorchè sono ancora impregnati di rugiada, provoca la loro scottatura ».

Avvertiamo che la trascrizione in corsivo di certe frasi è stata da noi fatta per riferimento a quanto diremo fra poco.

Altri autori riferiscono come altre cause della scottatura, le *ustioni* cagionate da goccioline di rugiada o di pioggia, investite dal sole e formanti così delle vere *lenti ustorie* che provocano l'abbruciamento del chicco; altri ancora ricordano l'azione dei *grumi di solfo* rimasti sui chicchi in seguito ad imperfetta solforazione e cagionanti sotto i raggi diretti del sole cocente delle abbruciature e scottature.

Profittando delle giornate eccezionalmente calde, soleggiatissime, secche dei primi d'agosto, proprio presso all'epoca dell'invaiatura noi abbiamo voluto sperimentalmente riprodurre le cause principali segnalate per la scottatura delle uve e ne diciamo qua brevemente.

*
* *

1° *Grappoli coperti da foglie e bruscamente sottoposti all'azione diretta del sole.* — Le esperienze sono state fatte tanto su *barbera* che su *freisa*, la prima allevata a filare semplice in spalliera, la seconda in filare doppio alla casalese.

Nella *Barbera*, la scopritura dei grappoli fu fatta alle 11,30 del 3 agosto, con una temperatura al sole di 31° C. mentre un istante prima i grappoli all'ombra erano alla temperatura di 24° C.; alle 15 la temperatura al sole su quei grappoli era di 40° C. Si ebbe cura di *non toccare* menomamente i grappoli.

Nella *Fresia* la scopritura dei grappoli fu fatta lo stesso giorno alle ore 14,30 con una temperatura al sole di 39° C. mentre i grappoli finchè erano coperti dalle foglie avevano una temperatura di 29° C.

Orbene, *nessuno dei grappoli* così scoperti, nè nei primi giorni (nei quali pure si verificarono temperature massime al sole di 43 a 44° C.) nè in seguito (si arrivò a massime di 46° C.) fino alla maturazione e raccolta ebbe a mostrare il *benchè menomo accenno a scottatura* o ad altre alterazioni similari.

2° *Goccioline di rugiada o di pioggia formanti lenti ustorie esposte direttamente al sol cocente.* — Le prove furono fatte, tanto su uve da tavola (*moscato, zibibbo*) quanto su uve da vino (*barbera, fresia*). In complesso sperimentammo su 50 chicchi, deponendo su ognuno di essi

(la *pruina* che riveste l'epidermide, impedisce alla goccia di fermarsi, e bisogna togliere delicatamente detta sostanza cerosa nella zona dove si vuol deporre la goccia) mediante un contagoccie, una goccia di 1 gr. d'acqua di cisterna. Le prove furono fatte l'11 (temperatura massima al sole nel lato del filare verso N E 39,5, nel lato verso S W 44°,5 C.) e il 18 (temperatura massima al sole verso N E 37,5, verso S W 43° C.) alle 9 di mattina nei grappoli esposti a levante e dardeggiati subito dal sole; alle 14 nei grappoli volti a ponente; furono fatte tanto su chicchi prossimi all'invaiatura, quanto su chicchi invaiati e su alcuni già coloriti completamente.

In *nessun caso le goccioline cagionarono bruciature:* in 2 ore (quando si trattava di periodi di massima insolazione) in 3 (quando si trattava del mattino) l'acqua era completamente evaporata senza lasciare altra traccia all'infuori di un lieve residuo di sali calcari dell'acqua; asportato il quale nessunissima lesione si trovava sull'epidermide, nè si presentò in seguito.

3° *Grumi di zolfo sui chicchi esposti all'azione diretta del sole cocente.* — Le prove furono fatte deponendo grumetti e anche grumi molto vistosi di *zolfo ramato acido* Albani su chicchi di grappoli di diverse varietà (Barbera, Croetto, Fresia, Malvasia, Erbaluce, Chasselas, Zibibbo) dalle ore 10,30 alle 11,30 del 18 agosto con una temperatura al sole, sui chicchi in prova di 38°-39° C., temperatura che raggiunse in quel giorno il massimo di 43 ed ebbe poi in seguito massimi di 40-41-42,5, ecc. sempre al sole.

In *nessun caso* ai grumi di zolfo corrisposero abbruciature, scottature, ustioni, suberizzazioni dell'epidermide dei chicchi, e ciò fu verificato 20 giorni dopo, alla raccolta.

4° *Colpo degli istrumenti al momento dei forti calori.* — Le prove furono fatte il 3 e il 4 agosto su grappoli di *Barbera*, di *Croetto* e di *Zibibbo,* in questi tempi e in questi modi:

a) 1° al mattino — 2° nelle ore della massima temperatura — 3° alla sera subito dopo il tramonto del sole;

b) 1° con oggetto di *ferro* (una chiavetta, un martellino) per simulare il colpo di attrezzi in ferro — 2° con verga rigida e grossa di *legno,* per simulare il colpo di parti di attrezzi in legno (manici delle zappe e delle vanghe, ecc.) — 3° con scudiscio grossolano, per simulare la sferzata data colla coda dai buoi lavoranti negli interfilari;

c) 1° su chicchi di grappoli esposti in pienissimo sole a levante, a mezzodì e a ponente — 2° su chicchi di grappoli completamente riparati da abbondante fogliame.

I chicchi colpiti (da 8 a 12 per grappolo) sommarono a oltre 300, su viti nelle condizioni più differenti.

È inutile riempire pagine di numeri: la conclusione è presto detta: *In tutti i casi* al colpo o alla sferzata *sui chicchi esposti all'azione diretta del sole,* seguì la *scottatura,* con rapidità maggiore (dopo 6-7 ore) nel caso di colpi dati nelle ore di insolazione, minore (dopo 18-20 ore) nel caso di colpi dati dopo il tramonto.

Invece sui *chicchi riparati da abbondante fogliame*, i colpi non lasciarono che delle traccie minime visibili, talora delle semplici suberizzazioni, mai delle lesioni paragonabili alle scottature.

I caratteri delle lesioni corrispondenti a quelle che s'usano chiamare

Fig. 21.

scottature e che conseguono ai colpi sono noti. Tuttavia li indichiamo quali sempre ci sono apparsi. Il punto nel quale è avvenuta la percussione rapidamente diviene una macchia livida, brunastra; la buccia si abbassa in quella zona come se fosse stata schiacciata in quel punto col polpastrello di un dito (vedi fig. 21 chicchi in profilo): la tinta in quella zona si fa più cupa, rosso scuro, indi rosso bruno, l'epidermide si raggrinza a pieghe talora proprio direttamente sui semi, essendo scomparsa la polpa in quella zona (V. fig. 21 chicchi di fronte). Generalmente l'alterazione rimane così in questo stato fino alla raccolta, ma in parecchi casi quando il colpo è stato forte e nella regione più vicina al peduncolo che all'ombelico del chicco, il disseccamento guadagna, piuttosto lentamente (in 8-12 giorni) tutto intero il chicco fino al pedun-

colo, riducendosi allora il chicco a uno di quei granelli, pelle e ossa come si dice di un malato, secchi, raggrinziti, bruno violacei o bruno rossastro come si hanno in altri casi patologici.

Si capisce che le cellule della polpa, in uno stato di pienezza e di turgore massimo all'epoca dell'invaiatura, e specie nelle ore calde, si stracciano, si dilacerano per la percussione diretta e per la collaterale trasmissione della pressione; cosicchè il tessuto interno resta in una zona abbastanza ampia completamente disorganizzato.

Questi i risultati delle nostre modeste osservazioni.

Non v'è bisogno di ricapitolare conclusioni: esse sono evidenti. Nelle condizioni termiche nelle quali noi operammo (vedi temperature ricordate a proposito di varie prove precedenti (*Coltivatore* n. 45) identiche a quelle verificatesi nelle prove dei colpi), e in assenza di quei perniciosissimi venti caldissimi che infestano talora le contrade viticole del Mezzogiorno e delle isole nostre maggiori, la *scottatura*, o, meglio, le alterazioni di seccume che sotto questo nome si comprendono, non si verificano altro che pel fatto che i chicchi di grappoli esposti furono toccati o colpiti. Un' osservazione complementare conferma questa conclusione: sui grappoli numerosissimi di parecchie viti ad uva da tavola a pergolato alto, quasi mai esposta a colpi e percussioni o sbattimenti, mai verificammo chicchi *seccati* col carattere proprio delle *scottature* delle quali parliamo.

Hanno dunque ragione molti contadini di prestar fede all'antico dettato che dice di non toccare le viti in agosto. Ogni operazione (ce ne spiace per la famosa « zappatura di agosto che riempie la cantina di mosto » ma questa può farsi assai più utilmente in luglio) compiuta da uomini con o senza animali attorno alle viti nell'epoca delicatissima dell'invaiatura espone a perdere o a rovinare molti chicchi d'uva e talora dei grappoli interi, specialmente nelle viti basse.

Nella fig. 21 abbiamo disegnato dal vero (il lettore sia indulgente colla nostra misera arte) l'aspetto di fronte e in profilo di quattro chicchi di barbera all'invaiatura, tre giorni dopo che furono colpiti con ordigni di ferro e di legno.

A. MARESCALCHI.

Caseificio di stagione

LO STRACCHINO QUADRO O DI MILANO

E' questa dello stracchino quadro o di Milano una delle lavorazioni più antiche che si praticano in Lombardia, coeva e forse precedente

quella dello stesso grana, in quanto la fabbricazione di formaggi duri non è che un perfezionamento della lavorazione di quelli molli.

E' certo che la storia del caseificio italiano si inizia col risorgimento agricolo della Valle Padana nel periodo postmedioevale all'apparire appunto del rinomato stracchino e del classico grana. Perchè poi questo tipo di latticinio sia stato chiamato stracchino pare si debba al fatto che in origine esso si otteneva dal latte delle vacche nel periodo che scendevano dalle alpi per ibernare al piano, e per essere queste vacche stanche dal viaggio, il formaggio che si otteneva dal latte prodotto dalle vacche in questa condizione di stanchezza si chiamò stracchino dal vocabolo lombardo *stracco*.

Siccome tale periodo dell'emigrazione delle mandre cadeva nella stagione più adatta per il clima e per la qualità delle erbe, alla fabbricazione di questo formaggio, così si credette che il latte di vacche stanche fosse il più adatto a fabbricare stracchini. E' indubitato che nella stagione autunnale e specialmente quando al piano le vacche pascolano l'erba quartirola (e aggiungerò o quintarola, perchè tempo addietro si facevano soltanto tre tagli, mentre adesso se ne fanno quattro e si pascola il quinto) si ha un latte più butirroso, e una temperatura più favorevole e quindi si hanno i migliori stracchini che vengono distinti col nome di *stracchini quartiroli*.

Lo stracchino quadro o stracchino di Milano si fabbrica ora in tutta la Lombardia ed anche fuori di Lombardia, in Piemonte e nell'Emilia. I più rinomati sono quelli che vengono dalle vallate alpine e specialmente della Valsassina e più ancora dalla valle Taleggio. Tranne che per alcuni mesi nel cuore della stagione estiva, del resto la fabbricazione dei quartiroli si pratica durante tutto l'anno; però le stagioni più favorevoli sono l'autunno e l'inverno.

Lo stracchino quadro tipico va fabbricato con latte *intero appena munto*. Però si pratica, su larga scala la lavorazione a base di latte scremato per affioramento e di latte centrifugato.

Queste sono vere sofisticazioni, del tipo genuino, perchè i quartiroli mezzi magri e peggio ancora quelli completamente magri non competono neanche lontanamente per finezza e per valore con quelli grassi, e perciò sono a tutto scapito della fama e del commercio di questi ultimi e sarebbe a desiderare che in commercio i produttori degli stracchini magri fossero obbligati a dichiarare la qualità magra dei prodotti che smerciano sotto comminatoria di pene a coloro che vendono stracchino magro per stracchino grasso.

Lo stracchino ha forma generalmente quadrata; la dimensione delle

forme varia assai, come succede anche per le crescenze; si hanno forme del peso di un kg. e di quelle che arrivano fino a tre kg. con tutte le gradazioni intermedie.

Ecco in breve i dettagli della lavorazione di questo formaggio. Il latte intero appena munto o scaldato alla temperatura di 30-35 gradi si coagula in una caldaia o tinozza di legno, in modo che la coagulazione avvenga in 30-40 minuti. Bastano perciò 20 cmc. e di caglio normale ($^{1}{}_{10.000}$). Avvenuta la coagulazione si volta la cagliata colla spannarola e poi si stà un 10 minuti di riposo per rinforzo. Si rompe la cagliata fino alla grossezza di una castagna colla pannarola o per mezzo di una rotella, se la massa di latte è grande. Dopo la rottura della cagliata si stà ancora un quarto d'ora in riposo per rinforzo e poi la si estrae dal siero e la si suddivide nelle tele, facendo tanti fagotti quante sono le forme da confezionare. I fagotti si lasciano in un mastello di legno per circa un quarto d'ora e così si liberano della maggior parte del siero; poi si accomodano entro le forme le quali sono disposte sopra un letto di paglia di bosco, speciale per stracchini, (questa paglia piena internamente è più resistente di quella di segale o di frumento che si usa comunemente) che poggia su di un piano inclinato o spessore.

Le forme sono telai quadrati formati da assicelle di legno alte 8-10 cm.

La pasta si lascia nelle forme 48 ore d'inverno meno nei mesi più caldi (36 o 24 ore) e durante tale tempo si voltano quasi ogni ora nelle prime 6 ore, e in seguito ad intervalli più lunghi; dopo le 24 ore basta una sola volta. Poi che si è sviluppata una leggiera muffettina bianca, si praticano due salature sulle forme stesse, spargendo sale sulle faccie, alternativamente, e cioè prima la superiore e poi la inferiore alla distanza di 24 ore. Il sale deve essere fine, e la quantità totale è del 3 0[0 del formaggio. Poi si levano dalla forma, ma si lasciano ancora sulla paglia e si continua la salatura delle faccie e del contorno ad intervalli di 24 ore, per due volte. Così ogni faccia vien salata 2 volte e le salature complessive sono quattro.

Finita la salatura i formaggi si portano a maturare in una camera, dove la temperatura sia di 10 a 15 gradi disponendoli su un letto di paglia. Quivi avviene la maturazione. Però ogni mattina vanno voltati, e strofinati ogni due giorni. Quando sono maturi si possono ungere con un pò di olio di lino.

Man mano che maturano si rivestono di crosta e si capisce che son maturi quando si nota un certo rammollimento sotto la crosta.

Per la maturazione degli stracchini occorrono da 25 a 50 giorni a seconda della temperatura.

Anche lo stracchino è un formaggio ad alto rendimento, e quindi è una lavorazione molto rimunerativa. Il rendimento è maggiore nella stagione fredda perchè durante la maturazione la perdita di acqua è minore.

Le cifre del rendimento variano da 11 a 13 0[0 di latte intero con una media da 12 a 12,50. Inoltre si può avere ancora dal siero un rendimento di 0,4 0[0 di burro di siero oltre il siero.

Perciò il bilancio attivo della lavorazione del quartirolo per un ettolitro di latte nel periodo attuale si può esprimere mediamente così:

Stracchino kg. 12,50 a 1,20	L.	15 —
Burro di siero kg. 0,40 a 2	»	0,80
Siero	»	0,70
		16,50

La rimunerazione che si ha colla lavorazione dei quartiroli è un pò minore di quella delle crescenze e questo si spiega col fatto che il maggiore rendimento in crescenze, (più di 3 0[0 in più), non è compensato nei quartiroli dal maggior prezzo unitario.

*
* *

La composizione chimica degli stracchini quadri oscilla generalmente entro le seguenti cifre:

Acqua	da 42 —	a	48 —	0[0
Grasso	» 25 —	a	29 —	»
Sostanze azotate	» 23 —	a	27 —	»
Sostanze minerali	» 3,50	a	4 —	»
Cloruro di sodio	» 1,40	a	1,60	»

Come si vede la quantità di acqua va decrescendo rispetto alle crescenze: ma l'equilibrio dei principi solidi nella sostanza seccata a 100° è sempre quello dei formaggi grassi.

Si presenta lo stracchino quadro con pasta compatta, bianchiccia, spesso leggermente bucherellata, la quale sotto la crosta appare giallastra e come lardacea e inoltrando nella maturazione lo spessore dello strato giallastro aumenta considerevolmente, fino a diventare uniforme negli stracchini vecchi. È questo il processo di solubilizzazione della caseina che rompe le maglie del coagulo, impartendo alla pasta la struttura molle e butirrosa più gradita al palato, perchè assai fusibile in bocca e che procede dall'esterno verso l'interno.

I quartiroli più giovani hanno un sapore debole, butirroso, piuttosto dolce, ma invecchiando cioè intensificandosi la maturazione della pasta sopra accennata, il loro sapore diventa sempre più piccante, accompagnato anche da odore molto acuto.

La prima fase della maturazione è caratterizzata da una larga peptonificazione della caseina; nella seconda invece abbiamo la comparsa abbondante di prodotti della composizione della caseina e dell'acido lattico come acidi volatili, acidi amidati, amine che sono appunto le sostanze che impartono la sapidità e l'aroma ai formaggi.

Lodi. G. Cornalba.

Libri nuovi

Annuario della R. Stazione di caseificio di Lodi pel 1906. — Lodi, tip. Del Lavo, 1907.

Il volumetto contiene, oltre al resoconto dell'attività e delle prove fatte alla Stazione, varie interessanti memorie sui formaggi molli, sui fermenti lattici, sul controllo del latte e del burro e sull'impiego del latte pecorino per ingrassare il latte scremato.

Circolo agricolo di S. Vito — *La 2ª mostra bovina distrettuale di S. Vito al Tagliamento, 6 settembre 1907* — S. Vito tip. Polo, 1907.

Atti del 1° Congresso fra i licenziati dalle R. Scuole agrarie sarde. — Cagliari, tip. Serreli, 1907.

Il congresso si tenne in Oristano dal 9 al 12 maggio e vi si svolsero interessanti questioni di agricoltura sarda in questo opuscolo ampiamente illustrate.

Annual report of the Hawai agricultural experiment Station. — Washington, 1907.

C. C. Lucke e S. M. Woodvard — *Tests of internal-combustion engines on alcoohol fuel.* — Washington, U. S. Dep. of agric., 1907.

È una particolareggiata relazione delle numerose prove fatte con vari modelli di motori a scoppio sulla combustione e il rendimento dell'alcool industriale in detti apparecchi.

Gustave Faliés — *Les plantes aromatiques de distillerie.* — Paris, 13 rue des Saint Péres, Lucien Laveur, editore, 1907, prezzo fr. 2.

Interessante volumetto. Tratta della coltivazione ed utilizzazione di molte piante aromatiche *(melissa, issopo, comino, menta, ruta. timo, lavanda* ecc. ecc.) sulle quali non è facile trovare nei trattati ampie notizie. Colture che pure hanno una grande importanza perchè forniscono la materia principale alla fabbricazione di liquori e di essenze, talune a scopo farmaceutico.

Dr. L. F. Maiocco — *Metodi di aggiudicamento degli animali bovini.* — Verona, libreria braidense, 1907, prezzo, lire due.

L'Autore, che è assistente zootecnico alla Cattedra di Verona e veterinario governativo di confine, mentre sta ultimando per la nostra Biblioteca agraria un interessante volume sulla vacca da latte, ha raccolto in questo lavoro i

concetti migliori per aggiudicare gli animali bovini, illustrando in particolare con molta chiarezza il metodo del punteggio e trattando ampiamente della misurazione dei bovini.

S. H. FULTON — *The cold Storage of small fruits.* — Washington, U. S. Dep. of agricult. Bull. 108.

L'A. si occupa della conservazione col freddo delle fragole e dei lamponi. La miglior temperatura per una conservazione di due o tre giorni è quella di 2 a 3 C. per quanto sia preferibile la temperatura di zero gradi; se la durata va ad una settimana o più è meglio scendere a — 1 a 0°. A. M.

L. BRUSASCO — *Materia medica e terapeutica veterinaria.* — II. edizione - parte I. - Unione tipografico-editrice torinese, Torino, prezzo L. 10.

Questo libro corrisponde ad un bisogno, da qualche tempo sentito, nel campo della veterinaria pratica. L'autore infatti, colla nuova edizione mette il suo noto trattato al corrente colle nozioni scientifiche moderne, non solo dal lato farmacologico, ma anche da quello, non meno importante, della terapia fisica e biologica. Dott. L. CRESCENZI.

Briciole.

Macinare in casa il mais.

Studii recenti di medici che hanno dedicato la loro attenzione al grave problema della pellagra, oltrechè confermano quanto già si sapeva che bisogna assolutamente proscrivere dall'alimentazione il granoturco avariato, dimostrano che la macinazione a cilindri nella grande industria dei mulini, siccome ritarda l'arrivo della farina al consumatore, data la grande quantità prodotta, la fa diventare tossica.

Non basta dunque adoperare del mais sano, ma occorrerebbe macinarsi giornalmente quel tanto di farina che occorre al bisogno della famiglia.

La farina nella conservazione è soggetta ad alterarsi con grande facilità. É necessario quindi che ogni famiglia disponga di un proprio mulino a mano col quale prodursi la farina fresca ogni giorno.

Ormai non mancano i buoni tipi di questi mulini domestici: anche se faticosi e di poco lavoro il beneficio igienico che permettono è grandissimo.

Meglio ancora unirsi in tre o quattro famiglie, o più, e prendere un mulino mosso a motore.

Le Associazioni agrarie e gli enti benemeriti che volgono le loro cure alla profilassi antipellagrosa, vedano di curare anche questo lato del problema.

∞

Un pessimo compagno della vite.

È il carciofo. Esso, oltre ingombrare assai il terreno colle continue novelle emissioni di figli, ha il difetto di comunicare al vino il sapore amaro proprio dei gambi del frutto di questo ortaggio. Per questo motivo il vino di vigna mista a carciofi è ripudiato.

Nel *suburbio* di Roma dove questa consociazione era dianzi assai comune ora il carciofo per questo motivo va via via scomparendo dal vigneto.

Volendo seguitare a coltivare il carciofo — coltura molto redditiva — non c'è che coltivarlo da sè, a parte. Il principio della specializzazione, che pure in tanti altri casi può essere offeso, non lo può essere in questo caso senza grave danno della coltura principale.

Le *vigne-carciofeti* hanno fatto il loro tempo.

∞

Alla mosca olearia s'aggiunge anche la tignola dell'olivo!

Sicuro ai danni della *mosca* s'aggiungono anche quelli della *tignola (Tinea olaella o Prays oleellus)* degna compagna della prima; essa allo stato di larva rosicchia l'osso *(endocarpo)* dell'oliva e danneggia notevolmente il raccolto.

Gli stessi rimedi che si suggeriscono contro la mosca valgono anche contro la tignola, e si possono riassumere:

a) nella raccolta anticipata;

b) nella raccattatura delle olive bacate cadute al suolo anzi tempo, e ciò col metodo da noi altre volte suggerito del pascolo del gregge nell'oliveto;

c) nell'uso d'insetticidi, tra cui finora il più raccomandabile sembra quello del dott. De Cillis.

A questi rimedi il prof. Silvestri — notissimo entomologo — vorrebbe aggiungerne un altro, quella di allevare i parassiti sì della *mosca* che della *tignola*.

Ma in verità, per quanto scientificamente esatto, il rimedio non ci sembra ancora tale da entrare nella pratica.

∞

Castagne e ghiande. Come si conservano.

È interessante saper ben conservare a lungo questi due importanti articoli di alimentazione.

Ecco: i metodi son due, o per via secca o per via umida.

Col primo mezzo si portano al forno, dove si fa loro subire una temperatura di 60°-65° per 5-6 ore; se ne ritirano e si serbano in luogo asciutto.

Questo è il metodo più spiccio.

Si possono anche essiccarle sotto l'azione prolungata del fumo di legna, ma il metodo è più lungo.

Per via umida si pongono in vasi di rame, di coccio o di legno nell'acqua e vi si lasciano per 8-10 giorni di seguito; dopo di che si ritirano, si asciugano e si serbano in sito asciutto.

Se vuol farsi più presto, all'acqua si aggiunga 1|10 di acido solforico; ma in questo caso basta tenerle in infusione per un pajo d'ore soltanto.

Infine tutto il segreto sta nel far perder loro la facoltà germinativa, o col fuoco o coll'acqua.

∞

Contro i pidocchi pollini.

La massima pulizia e la migliore luminosità nel pollaio sono i più adatti mezzi a combattere questi infesti ospiti.

Un trattamento efficace è l'imbianchimento con latte di calce al quale si aggiungono 3 kg. di acido fenico greggio per ettolitro di latte di calce, ripetendo il trattamento dopo tre o quattro gioni.

Un altro rimedio, questo pulverulento è consigliato da N. Banks e consiste nel polverizzare entro il pollaio, a usci e a finestre chiusi, una miscela di 3 parti di calce spenta in polvere e 1 parte di zolfo.

Il miglior rimedio però è l'emulsione di Kerosene. Si sciolgono chilogrammi 0,185 di sapone duro in 4 litri di acqua; si fa bollire fino a che il sapone si sciolga, si aggiunge quindi dell'olio pesante di catrame o del Kerosene in ragione di 7 litri; e ottenuto l'emulsione si diluisce in 10 volte di acqua e si applica per irrorazione con una pompa da peronospora.

∞

Nuova conferma dei miracolosi effetti del nitrato sodico nel vivaio.

Il nitrato sodico — ci scrive il nostro Mancini — produce davvero miracolosi effetti nel vivaio.

Anche quest'anno egli ripetette l'esperimento sopra parcelle di 1000 metri quadrati, somministrando il nitrato in due volte, la prima in maggio, la seconda in luglio in ragione di 20 chili cioè 2 quintali per ettara.

Ora che si stanno scavando barbatelle e piante da frutto si vede a colpo d'occhio la differenza fra quelle trattate col nitrato e le altre vicine. Le prime hanno radici almeno doppie per lunghezza, turgide, robustissime e cacciate superiori fortissime lunghe un metro e più, mentre le seconde li hanno molto più deboli.

La spesa del concime viene ripagata ad usura dal maggior prezzo delle barbatelle e dei fruttiferi trattati col nitrato in confronto alle altre. REDAZIONE.

Rivista della stampa italiana ed estera

Per l'insegnamento della meccanica agraria in Italia.

L'egregio prof. cav. V. Pieruccetti, attivissimo e intelligente capo sezione al Ministero d'agricoltura si è occupato sulla *Tribuna* di questo importante argomento che costituisce una delle tesi antiche e preferite del *Coltivatore*. Egli ha preso occasione dal recente libro del professore Giordano del quale demmo cenno nel n. 45 per ricordare tutti i precedenti in materia, e per diffondersi sull'organizzione proposta dal Giordano, ed aggiunge:

« Le iniziative prese dalla Cattedra ambulante di agricoltura di Cremona, il cui titolare ha dettato un breve corso speciale di meccanica agraria per i fabbri rurali, dalla Federazione dei Consorzi agrari per analoghi corsi in altri luoghi, sono degne di encomio e potranno riuscire utili, come pure meritano ogni considerazione le proposte dell'egregio ing. Giordano, alle quali ora accennammo; ma intanto noi crediamo convenga tener conto, per utilizzarli in modo conveniente, di tanti altri mezzi già disponibili, facendoli convergere al fine desiderato. E questi mezzi possono agevolmente trovarsi in alcune delle molte Scuole industriali, dipendenti dal Ministero di agricoltura.

Sappiamo che qualcuna di tali scuole già si dedica alla produzione di singole macchine agrarie, ma fino ad ora senza un indirizzo chiaramente determinato. Siccome fra questi Istituti se ne contano di fiorentissimi, situati in regioni ove l'industria agraria trae il più grande partito dall'impiego delle macchine, sarebbe opera efficace che alle riparazioni, all'uso, ed anche in taluni casi alla costruzione di tali macchine essi svolgessero la propria attività per creare un nucleo di allievi singolarmente capaci.

A tale proposito desideriamo anche manifestare il convincimento della utilità che questi speciali corsi, da ordinarsi presso talune scuole industriali, produrrebbero agli allievi licenziati delle scuole di agricoltura, i quali possedendo già appropriate cognizioni generali e avendo acquistato pratica nell'uso e nella conoscenza delle macchine agrarie, approfitterebbero in modo singolare degli insegnamenti diretti a specializzare

quanto in essi difetta circa la capacità di sapere eseguire qualche riparazione, la pratica della smontatura e montatura delle macchine, la costruzione di qualche congegno dei più semplici. Così l'opera delle scuole industriali potrà per questo ramo, vantaggiosamente integrare quella delle scuole agrarie, e dal mirabile accordo di questi due rami dell'insegnamento professionale, che è ormai venuto dal Ministero di agricoltura, deriveranno notevoli benefici ».

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ È di nuovo aperto il **concorso** al posto di **direttore** della **Cattedra ambulante** di agricoltura di **Novi Ligure**; stipendio lire 2000; laurea conseguita da 2 anni con tirocinio passato presso Cattedre o Scuole o Aziende agrarie. Documenti entro il 30 corrente.

⁂ Il Ministero d'agricoltura ha bandito un **concorso** ad **otto borse di studio** di lire 1200 caduna, presso le **Cattedre ambulanti** di agricoltura di Roma, Poggio Mirteto, Benevento, Sondrio, Bologna, Mortara, Venezia. Le borse sono conferite ai laureati dell'ultimo triennio; domande entro il 30 novembre corrente.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ Il dr. A. Marchi, studiando le **torbide** del **fiume** Santerno, in quel d'Imola, trovava come materiali in soluzione un residuo secco di gr. 246,6 per metro cubo (1 m. c. pesa kg. 1.142) in cui erano gr. 0,769 di azoto, 0,532 di anidride fosforica, 0,954 di potassa. I materiali in sospensione erano di gr. 2,640 per m. c. e contenevano gr. 0,168 di azoto, 0,194 di anidride fosforica, 0,897 di potassa, per cento. (*Giornale dei campi*, 56).

Colture speciali.

⁂ La **concimazione fosfatica** anticipa la **maturazione** dell'**uva.** Ciò è stato confermato in una prova fatta dal sig. A. Galli, di Piadena, in un grosso vigneto tutto a Fogarina. La parte di vigneto concimata con 12 q.li per ettaro di perfosfato portò a maturazione il prodotto 15 giorni prima di quello che non ebbe il concime. Il perfosfato inoltre migliorò la qualità e l'aspetto dell'uva. (*Sentinella agricola*, 20).

Industrie agrarie.

⁂ I giornali francesi parlano d'un processo per trasformare la **vinaccia** in **farina** per l'alimentazione del **bestiame.** Pare che si stia costituendo una società industriale la quale, da quanto si scrive, si proporrebbe di produrre per 30 a 40 milioni di franchi di questa farina, a produrre la quale verrebbero messi in azione, in diversi punti della Francia viticola, dei mulini di speciale costruzione. Mancano per ora notizie più precise sull'importante argomento.

⁂ Da uno studio dell'ing. Fusconi sul *Bollettino dell'Ufficio del lavoro* risulta che in prov. di Mantova si hanno 27 fabbriche che lavorano le **canne palustri,** il **giunco** e la **paviera.** Si fanno arelle per bachicoltura, per plafoni, sporte di giunco, graticci, ecc. Pare che un ettaro di terreno palustre mediamente dìa materiale per 1000 arelle di 2,50 $\times$ 1 circa, altre a giunco e paviera in quantità variabile.

Scuole e cattedre.

⁂ La cattedra agraria di Cremona diretta dal solerte prof. Brizi, che ha già tenuto lo scorso anno un riuscito ed apprezzato corso pratico di meccanica agraria pei fabbri rurali, ha pensato ora di iniziare anche dei **corsi pratici** pei **maniscalchi rurali.** Un veterinario spiegherà un pò di podologia e un abile maniscalco farà vedere come va fatto il lavoro razionale e farà lavorare gli allievi.

⁂ Mentre questo giornale esce alla R. **Scuola** di **agricoltura** di **Padova** in Brusegana, professori e discepoli festeggiano, con gentile pensiero e con degna cerimonia, il XXV° anno d'insegnamento del chiaro direttore **cav. Giovanni Arina.** Ci associamo di qui calorosamente, alle meritate onoranze, con felicitazioni ed auguri al benemerito insegnante, all'operoso fecondo agronomo.

Questioni diverse.

⁂ Si calcola che il prodotto dell'**olio d'oliva** in **Grecia** sarà quest'anno press'a poco eguale a quello di due anni fa, cioè sui 55 milioni di *oke* (l'*oka* è di kg. 1,33). È uno dei migliori raccolti, poichè lo scorso anno non si arrivò che a 16 milioni di oke (*Boll. not. comm.* 44).

⁂ Da un rapporto del nostro V. Console Modica si rileva che l'**Algeria** produce in media 25 milioni di kg. di **olio d'oliva.** Ne esporta da 5 a 7 milioni di kg., ma siccome consuma quasi 29 milioni, ricorre all'importazione, principalmente dalla Spagna e dalla Tunisia, preferiti per il loro basso prezzo.

⁂ Si annunzia un'**abbondante raccolta di riso al Giappone** che si calcola toccherà i 90 milioni di ettolitri, cifra superiore del 14,80 0[0 a quella di un'annata media.

⁂ Il consumo mondiale del **caffè** è di oltre 17 milioni di sacchi, dei quali oltre 12 milioni vengono dal **Brasile.** Quest'anno, quantunque il raccolto al Brasile sia considerato deficiente, pare però che possa dare sui 13 milioni di sacchi.

⁂ Non abbiamo ancora segnalato — e colmiamo ora la lacuna — la comparsa d'una nuova **Rivista di diritto di legislazione agraria e delle acque,** che si pubblica in Roma, mensilmente, dal luglio di quest'anno. Dirigono la Rivista gli avv. A. Nataletti e F. Trasatti. La direzione è in via del Leoncino 32 a Roma.

⁂ Secondo i dati raccolti dal Ministero d'agricoltura, la **produzione** del **frumento** in **Italia** nel 1906 sarebbe stata di ettolitri 62.185.419 in confronto alla media quinquennale di ett. 57.327.091. La superficie coltivata a frumento sarebbe stata nel 1906 di ettari 5.136.654.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

I rimedi per la cura della diaspis del gelso. (*Risp. ad un abbonato bresciano*). — *La cura ufficiale*, resa obbligatoria dalla legge 24 marzo 1904 n. 130, è precisamente quella a base di olio pesante di catrame (gr. 950 di olio pesante della densità di 1.052 e gr. 450 di soda solway in 10 litri di acqua) applicata mediante irroratrici con agitatore (sia a zaino che con carriola); stia pur certa che è ancora al giorno d'oggi *il mezzo più efficace ed economico* per lottare contro i danni della cocciniglia del gelso. Gli altri rimedi suggeriti: Fitofilo; Orianintus, Sapone Saglio, Olio di catrame secondo la formola Perroncito, ecc., anche indipendentemente alla loro efficacia, sono assai più costosi. Difatti mentre per preparare 100 litri di miscela ufficiale si spende dalle lire 2 alle

2,50, per ottenere l'equivalente quantità di sostanza diaspicida cogli altri suddetti materiali occorrono non meno di L. 10, per il Fitofilo e per l'Orianintus; di L. 8 per la soluzione di sapone Saglio; di L. 3,50 - 4 per l'emulsione dell'olio di catrame secondo la formola Perroncito.

La formola economica Perroncito, così chiamata in commercio, che porterebbe la spesa di L. 1 per 100 litri di soluzione (gr. 350 di olio in 100 litri d'acqua), come è consigliata dalle circolari dei fornitori dell'insetticida, mentre distrugge le larve giovani di diaspis, non ha valore per le femmine ricoperte dallo scudetto. L'efficacia di tale formola cioè la possiamo paragonare a quella d'una soluzione all'1 0[0 dell'ordinario olio pesante di catrame e al 1/2 0[0 di soda solway; ma anche in questo caso si ottiene un'economia di centes. 65, ricorrendo al solito olio pesante di catrame.

La cura contro la Diaspis che mira a colpire le larve giovani e senza scudetto della prima e seconda generazione, le quali si appalesano rispettivamente alla fine di maggio e prima decade di giugno, alla fine di luglio e prima decade d'agosto, sebbene abbia alcuni fautori, crediamo che nella maggioranza dei casi non sia da consigliarsi.

Contro le giovani larve prive di scudetto basta bensì, come abbiamo già detto, un insetticida di minore potenza di quello richiesto dalla cura obbligatoria invernale, ma anche procedendo diligentemente e con tutte le dovute cautele nell'irrorazione delle piante, specialmente quando queste sono coperte di fogliame, ben difficilmente si possono raggiungere i *milioni di larve invisibili ed erranti*, non solo su ogni parte della pianta, ma anche sul terreno e sulla vegetazione circostante.

La microscopicità e la facilità ambulatoria delle giovani larve della Diaspis, anche indipendentemente dagli altri inconvenienti (molteplicità di lavori, deficenza di mano d'opera, danni alla foglia ed alla vegetazione sottostante ecc.) rappresentano secondo noi due condizioni ben più temibili dello scudetto degli insetti adulti, per le quali difficilmente *la cura estiva* delle piante attaccate dalla Diaspis pentagona potrà dare i buoni risultati ottenibili dalla cura invernale obbligatoria.

Riguardo all'influenza della Diaspis sulla qualità della foglia può leggere quanto fu scritto su questo periodico del 3 novembre (N. 44), parlando dell'inchiesta bacologica tenuta a Como; e per altre eventuali maggiori notizie sui danni e sulla cura della Diaspis del gelso Ella potrebbe consultare la pubblicazione: « La Diaspis pentagona e la gelsicoltura friulana » edita dall'Associazione Agraria Friulana di Udine.

L'allevamento dei bachi in autunno (settembre-ottobre) **invece che in primavera** (maggio-giugno)! (*risp. allo stesso abbonato bresciano*). — L'inconveniente maggiore di tale sostituzione si avrebbe nella foglia troppo matura e legnosa, la quale tornerebbe certo di grave pregiudizio per la regolare funzione digestiva del baco.

La flaccidezza, grave malattia che purtroppo ancora funesta la buona riuscita delle coltivazioni, molte volte dipende in parte dalla qualità della foglia — troppo dura od incartata — somministrata ai bachi.

Un altro inconveniente si avrebbe nella conservazione del seme-bachi, dovendolo mantenere a basse temperature fino al settembre, giacchè tutte le uova dei comuni lepidotteri schiudono spontaneamente in primavera.

In conclusione, e lasciando da parte anche tutte le altre considerazioni relative alla disponibilità della mano d'opera, dei locali, alla stagione ecc. crediamo che l'allevamento del baco in settembre-ottobre, se può presentare parecchi vantaggi come coltivazione di ripiego e di seconda raccolta, non sia assolutamente da consigliarsi in sostituzione dell'ordinaria coltivazione primaverile da maggio a giugno.

Dott. U. Zanoni.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:		
Alta Italia . .	L. 27 —	a 27,25
Ghirca Nicolajeff .	» 23,75	» 24 —
Azima Nicolajeff .	» 23,75	» 24 —
Berdiansca . .	» 24 —	» 24,25
Grani duri: Taganrog	» 24 —	» 25 —
Sardegna . .	» 29,75	» 30 —
Granoni: Danubio .	» 16 —	» 16,25
Napoli . . .	» — —	» — —
Avena: Nazionale .	» 22 —	» 22,25
Estera (oro) . .	» 15,75	» 16 —
Orzo: Nazionale .	» 16,50	» — —
Estero (oro) . .	» 12,50	» — —
Legumi: Fagioli naz. .	» 27,25	» 27,50
» est. verdi	» — —	» — —
Ceci cottura . .	» — —	» — —
» macina . .	» 24,50	» 25 —
Fave e favini . .	» 17,75	» 18 —
Lupini . . .	» 13,50	» — —

Tendenza del mercato: Sostenuti i frumenti esteri.

Alessandria.

Frumento . . .	L. 25,75	a 26,50
Meliga	» 15,50	» 16 —
Avena	» 20,50	» 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le	L. 28 —	a 29,25
Risone bertone . .	» 31,75	» 33,25
» nostrano . .	» 20 —	» 21,75
Frumento mercantile	» 24,75	» 25,50
Segale . . .	» 17,50	» 18,25
Meliga . . .	» 15,75	» 16,50
Avena	» 20,75	» 21,75

Novara.

Frumento . . .	L. 25,25	a — —
Riso nostrano a sacco	» 33,95	» — —
» giapponese . .	» 28,05	» — —
Granoturco . .	» 16,50	» 18 —

Torino.

Frumenti piem. . .	L. 25,75	a 26,25
» esteri . .	» 33,50	» 34 —
Frumentone . .	» 16,50	» 18,50

Brescia.

Frumento . . .	L. 23,50	a 24,25
Frumentone alla soma	» 15,50	» 16,50
Avena	» 19,75	» 20,50

Milano.

Frumento nostrano .	L. 25 —	a 25,25
» veneto e mant.	» 25,25	» 26 —
» estero . .	» 32 —	» 32,50
Risi: Ostiglia 1.o .	» 38,50	» 40,50
» » 2.o .	» 35,50	» 37,50
» mercantile . .	» 33,50	» 34,50
» scadente . .	» 28 —	» 30
» giapponese 1.o .	» 30,50	» 31,50
» » 2.o .	» 29 —	» 30 —
Risetto	» 24,50	» 26 —
Mezza grana . .	» 21 —	» 23 —
Risina	» 17,50	» 20 —
Risone nostrano . .	» 20 —	» 20,50
Granoturco nostrano .	» 15,75	» 16,25
» veneto .	» 18 —	» 19 —
Avena nazionale . .	» 20,50	» 21 —
» estera . .	» 21,25	» 22 —
Orzo nazionale . .	» 19 —	» 20
Segale	» 18,25	» 19,25
Miglio	» 18 —	» 19 —

Tendenza del mercato: Affari limitati.

Pavia.

Frumento . . .	L. 24 —	a 25 —
Granoturco . . .	» 15,25	» 16,25
Avena	» 19 —	» 20 —

Vicenza.

Frumento . . .	L. 23 —	a 24,25
Frumentone . . .	» 14 —	» 16,50
Avena	» 20,50	» 21 —

Treviso.

Frumento . . .	L. 21 —	a 21,25
Avena . . .	» 19,50	» 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le	L. 24,50	a 24,25
» buono mercant.	» 24,25	» 24,45
Frumentone pignoletto	» 17 —	» 17,50
» gialloncino	» 16,50	» 17 —
Segala	» 17 —	» 18 —
Avena	» 19 —	» 20 —
Sorgo rosso . . .	» 8 —	» 8,25
Riso fino . . .	» 38,50	» 39 —
» nostrano . .	» 32,50	» 32 —

Rovigo.

Frumento . . .	L 24,50	a 24,60
Frumentone . . .	» 17,25	» 17,35

Cremona.

Frumento . . .	L. 23 —	a 24 —
Granoturco . . .	» 15 —	» 16 —
Avena	» 18 —	» 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 25 — a 25,25
Frumentone . . . » 15 — » 15,25
Avena . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 24,50 a 25 —
Frumentone . . . » 14,25 » 15,25
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 25 — a 25,50
Granoturco . . . » 15 — » 15,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 25 — a 26 —
Granturco . . . » 16,25 » 17 —
Fava marzuola . . » 18,50 » 19 —
» invernenga . . » 20 — » 21 —

Modena.

Frumento . . . L. 25 — a 25,50
Frumentone . . . » 17 — » 18,50
Avena . . . . » 22 — » 23 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 24 — a 25,50
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 24 — a 24,25
Granturco . . . » 17,50 » 17,75

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 24 — a 25 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 25 — a 25,50

Teramo.

Grano . . . . L. 24 — a 24,50
Granone . . . » 17,50 » 18 —
Fave . . . . » 21 — » 22 —
Fagioli . . . . » 24,50 » 25,50

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 25,50 a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29 — a 30 —
» correnti . » 24 — » 26,75
Frumentoni . . . » 16,25 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . L. 30 — a 31 —
Maioriche . . . » 25 — » 26 —
Bianchette . . . » 26 — » 27 —
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 24 — a 24,75
Orzo . . . . » 16 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Fermi i frumenti con tendenza a ribassare.]

Bestiame.

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 74 a 80
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 74 a 90
» magri . . . » 50 » 73
Vacche grasse . . . » 55 » 73
» magre . . . » 29 » 54
Tori . . . . . » 55 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 103 » 112
Suini grassi (m.) . . » 145 » —
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Bestiame magro e da lavoro ribassato; grasso ricercato.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . L. 10,50 a 12 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » — —
» cocco . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 12,80

Pavia.

Maggengo . . . L. 13,50 a 14,50

Cremona.

Maggengo . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 10 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza

Maggengo . . . L. 12,25 a 12,50
Agostano . . . » 11 — » 11,50
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Parma.

Fieno . . . . L. 12 — a 12,50
Paglia . . . . » 3 — » 3,20

Bologna.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti. - Affari più deboli.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 102 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 78 — a 81 —
Gioia . . . . » 75 — » 80 —

Bari.

Fruttati . . . L. 115 — a — —
Mangiabile . . » 98 — » — —

Siena.

Olio d'oliva . . . L. 110 a 130

Teramo.

Olio oliva . . . L. 115 a 130

Lecce.

Olii al q.le . . . L. 90 a 95

Umbria.

Perugia, buono . . . L. 120 a 135

Ancona.

Olio soprafino . . . L. 120 a 125

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 23 a 24
Vignale . . . . . » 23 » 24
Montemagno . . . . » 22 » 23
Moncalvo . . . . » 20 » 22
S. Salvatore . . . . » 18 » 20

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 22 a 24
» andanti . . . . » 18 » 20

Astigiano.

Barbera . . . . L. 30 a 32
Comuni . . . . . » 24 » 25

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 26 a 28
» Barbera . . » 30 » 32
Alba, Dolcetto . . . » 25 » 26
Barolo . . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . L. 20 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 18 » 20
Bologna, da pasto . . » 20 » 25

Marche.

Macerata . . . . . L. 20 a 22
Ancona . . . . . » 18 » 20

Umbria.

Perugia . . . . L. 16 a 18
Città di Castello, vino bianco » 17 » 19
» » nero . » 20 » 23

Toscana.

Firenze . . . . L. 24 a 26
Pisa-Siena, comuni . . » 24 » 26
» fini . . . » 25 » 28
Arezzo . . . . . » 22 » 23

Puglie.

Barletta . . . . L. 18 — a 19 —
Brindisi . . . . » 14 — » 19 —
Sansevero . . . » 10 — a 12 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali, vini da taglio . . L. 16 — a 20 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 15 — » 19 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi poco ricercati. Nuovi non ancora bevibili.

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,35 a 1,37
2ª » » 1,15 » 1,18
Brescia al 100 . . » 10 — » 10,25
Cremona al 100 . » 10 — » 11 —
Piacenza al 100 . » 10,50 » 11 —
Reggio E. » . » 10,50 » 11 —
Padova al mille . » 95,55 » 99,75

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,75 a — —
Brescia . . . . » 2,75 » — —
Reggio Emilia . . . » 2,40 — —
Padova . . . . » 2,70 » 2,80
Parma . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . » 2,70 » 2,85
Piacenza . . . . » 2,65 » 2,70

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 80 a 82
» biondo torchiato . » 68 » 70
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 65 a 66
Cera . . . . . » — » —

Castagne.

Fossano . . . L. — — a 16,20
Racconigi, fresche . » 12,50 » 16 —
Saluzzo . . . . » 14 — » 15 —
Varese . . . . » 8 — » 9 —

Canapa.

Ferrara.

Canapa buona . . . L. — a —
Scarto . . . . . » 50 » 78
Canaponi . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Napoli.

Canapa, al fascio in camp. L. 7 a 743

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Carrube Sicilia . . L. 11,25 a 11,50

Messina.

Limoni, alla cassa . . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Mercati dei fiori.

Ospedaletti e Ventimiglia

dal 26 ottobre al 3 novembre 1907.

Rose Ulrich Brunner % L. 10 — a 11 —
» Fraü Karl Druschki » » 10 — » 12 —
» Paul Nabonnand » » 2,50 » 3 —
» Marie Van Houtten » » 2,50 » 3 —
» Sofrano . . » » 1,50 » 2 —
Garofani scelti . . » » 3 — » 4 —
Anthemis . . . » » 0 30 » 0 50
Violette . . . kg. » 3 — » 3,50
Gladioli . . . dozz. » 1,75 » 2 —
Reseda . . . » » 0 10 » 0 15

Concimi.

Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone per consegne marzo, maggio 1908 L. 61 — a 62 —
» » americano » » 60 — » 61 —
» » nazionale » » 59 — » 60 —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13|15 . » 6,25 » 6,75
» » 18|20 . » 8,70 » 9 —
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16|18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,50 » 28 —
Solfato ammoniaca . » 31,90 » — —
Cloruro potass. 78|80 . » 22 — » — —
» organico 95|99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Sangue secco . . » 20,50 » 21 —
Polvere ossa sgelatinata » 9 — » 9,25
Cenere d'ossa . . » 6,75 » — —

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 63 — a 64 —
» inglese . » 65 — » 76 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 64 — a 75 —
» nazionale » 63 — » 74 —
Zolfo di Romagna raf. dopp. in pani . . » 14,50 » 14,75

Andamento dei mercati: Solfato rame accenna nuovamente a rialzarsi di prezzo.

FABBRICA MECCANICA DI BOTTI

MILANO - **LUIGI GARETTO** - Viale Magenta, 84
Telefono N. 17-11) (Tram P. Genova)

Unico **GRAN PREMIO** all'Esposizione internazionale di Milano 1906
Massime onorificenze alle precedenti Esposizioni

Fornitura completa di bottame per grandi stabilimen i vinicoli e per cantine

Botti speciali per vagoni serbatoi e per fabbriche di birra

BORDOLESI E FUSTI PER ESPORTAZIONE (pronti all'uso Brevetto Garetto)

Damigiane BECCARO

per vini – olii – aceti – acquaviti

NUOVO SISTEMA BREVETTATO - col fondo in legno, coperchio mobile, cinghie e cappello metallico, che gode importante riduzione di tariffa senza obbligo di bollettino di garanzia.

SENZA RUBINETTO	
da litri 5 circa	L. 2 —
» 10 »	» 2,50
» 15 »	» 3.10
» 25 »	» 3.80
» 35 »	» 4,40
» 45 »	» 5.60
» 55 »	» 6,50
» 65 »	» 7,25

CON RUBINETTO	
da litri 10 circa	L. 6 —
» 15 »	» 6,60
» 25 »	» 7,30
» 35 »	» 7,90
» 45 »	» 9,10
» 55 »	» 10 —

Dirigersi a **Casa OTTAVI – Casalmonferrato.**

Telefono interurbano: CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal 63.05.(45.113)

ANNO 53°

CASALE MONF., 1 Dicembre 1907

Num. 48.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell' agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 48 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE "

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del " Coltivatore „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 3 —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,50
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l' uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . » 4,50
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,60
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,60

SCREMATRICI

Scrematrici di Eskilstuna tra le più perfette e sicure del genere.

Modelli *Eskil* e *Vega* per lavoro da 40 a 350 litri di latte all'ora.

Scrematrice Eskil per piccoli proprietari e per uso domestico. Meravigliosa scrematrice per perfezione di lavoro, finitezza di costruzione, semplicità, durata. Lavora 45 litri di latte all'ora.

Costa soltanto . . . . . L. 95

Scrematrici Vega:

Vega	I	lavora	75	litri	all'ora	» **190**
»	II	»	125	»	»	» **230**
»	III	»	200	»	»	» **320**
»	IV	»	350	»	»	» **450**

Ogni macchina è accompagnata da dichiarazione di garanzia da difetti di costruzione rilasciata dalla fabbrica.

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato.**

TRINCIAFORAGGI e TRINCIARADICI

E' questa la vera invernata del Trinciaforaggi. In poche settimane lo si paga esuberantemente per la grande economia che permette di fare nei foraggi.

Trinciaforaggi - Modello CD piedi legno, bocca 13 cm., taglio 6 mm., volante 70 cm., altezza 1 m., peso kg. 55, produz. oraria kg. 50 . L. **60**

Modello CPH a contrappeso: piedi legno, bocca 19 cm., taglio 6 e 12 mm., volante 88 cm., produzione oraria kg. 90 . . L. **80**

Modello CSA bocca mobile a molle 197 mm., taglio 6 e 12 mm., volante 107 cm., peso kg. 112, produzione oraria kg. 120 (la puleggia per azionare il motore in più L. 8) . . . . L. **95**

Modello a motore LSI a contrappeso: bocca mobile 305 mm., volante 110 cm., peso 350 kg., produz. oraria kg. 450, forza 2 HP . L. **325**

Trinciatuberi per affettare barbabietole, carote, rape, patate, ecc.:

Modello a 4 lame, disco cm. 54, peso kg. 40 . . . L. **30**

» a grande lavoro, dischi 60 cm., peso kg. 75 . » **48**

» a motore, dischi cm. 64, peso kg. 130 . . . » **120**

» cilindro conico (riduce a fettuccie) economico, 4 lame, diametro cono 30 cm., peso kg. 43 . . . . . . L. **40**

Modello forte, base ghisa, 6 lame, diametro cono cm. 45, peso chilogrammi 57 . . . . L. **50**

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casale.**

SOMMARIO.

Il maggior abbuono per la distillazione del vino

Il ministro del tesoro on. Carcano, che fu così tenace oppositore contro le domande dei deputati agrari, chiedenti una legge di distillazione più favorevole agli interessi della viticultura, sarà, crediamo, oggi convinto che i suoi timori per il gettito di quella tassa non erano giustificati.

E non si opporrà alla chiesta applicazione dell'art. 4 del testo unico della legge sugli spiriti, relativo all'abbuono straordinario di distillazione.

Toccava all'on. Angelo Majorana l'onore d'aver dato alla viticultura la legge che i viticultori reclamavano, quella cioè che sgrava del tutto da tassa l'alcool denaturato, che mantiene l'abbuono differenziale a favore dei derivati vinosi, che facilita la produzione delle acquaviti e dei cognac e l'utilizzazione delle così dette *teste e code* nella distillazione delle vinacce. E l'esperienza ha mostrato che nessuna diminuzione venne all'erario dalla applicazione della nuova legge. La produzione degli spiriti ebbe quell'incremento che noi prevedevamo, e l'erario largamente ne profittò.

Nell'ultimo quinquennio il maggior gettito della tassa di fabbricazione degli spiriti si ragguaglia al 75 0[0 e corrisponde all'aumento medio annuale del 15 0[0.

Nell'ultimo anno finanziario fu di L. 1.928.554, essendo l'intiero provento salito a L. 38.928.564.

Nè è a temersi oggi una diminuzione per l'invocata applicazione dell'abbuono straordinario.

Che l'annata sia di quelle previste dalla legge, nessuno vorrà mettere in dubbio. Della pletora del vino tutte le provincie parlano, ed è noto pure che, a fianco ai prodotti sani, armonici e resistenti, stanno in quantità considerevole quelli fiacchi e pericolanti, la cui esistenza sul mercato costituisce appunto l'ingombro e determina il ribasso generale dei prezzi.

Dal canto loro, le distillerie grandi e piccole non avranno certamente difficoltà ad acquistare questa materia prima ed il lavoro sarà senza dubbio ingente: certo sarebbe desiderabile che le distillerie cooperative che la legge tendeva a far sorgere, non fossero in Italia così scarse. Poichè esse permetterebbero ai viticultori di sfruttare direttamente nei loro lambicchi la parte cattiva od esuberante del loro raccolto e venderla a prezzi più che rimuneratori, profittando delle attuali alte quotazioni dell'acquavite.

Ma pur troppo tali cooperative non sorsero, e ben poche se ne potranno ora costituire: nè è questo il momento di fare recriminazioni. Si scriva la lezione avuta quest'anno nel libro dell'esperienza, e si cerchi ora di ottenere dal Governo le maggiori facilitazioni possibili a fine di in vogliare l'industria a preferire questa materia prima.

Le sollecitazioni ai ministeri delle finanze dell'agricoltura son già pervenute in buon numero e non v'ha dubbio che altre seguiranno da tutte le regioni vinicole italiane.

La presidenza della Società dei viticultori la quale, pur mantenendo la sede centrale in Casale, può omai dirsi italiana, contando 130 sezioni e 7000 soci sparsi in parecchie regioni, ha già espresso il suo voto in proposito.

Altrettanto ha fatto l'on. Cappelli, rendendosi sicuro, autorevole interprete della Società degli agricoltori italiani, da lui degnamente presieduta.

Nelle Puglie la mossa partì dall'Unione dei produttori vinicoli di Cerignola e l'esempio fu imitato da enti e da privati, fra cui il cav. Umberto Benetti, il quale in uno scritto pubblicato sul *Corriere delle Puglie,* invoca il maggiore abbuono per la distillazione, ed inoltre, edotto dalla esperienza dell'anno 1904, giustamente chiede che la concessione duri un anno, affinchè non manchi il tempo necessario alla eventuale costituzione delle cooperative ed alla costruzione e riparazione degli apparecchi.

Dal Veneto partirono voti del Comizio agrario di Conegliano, del Sindacato cooperativo di Oderzo Motta e della Associaeione agraria trevigiana. Anche in quella provincia si parla di un raccolto enorme, e cioè di un milione di ettolitri, il che rappresenterebbe più del doppio della ordinaria produzione.

Ed anche là si esprime il desiderio che venga diffusa tra i viticultori la convinzione della opportunità di distillare la parte più scadente del vino e di fondare, ovunque ciò sia possibile, la distilleria cooperativa.

Questo dovrà essere specialmente compito dei professori ambulanti, ai quali noi ci offriamo di mandare gratuitamente le pubblicazioni di propaganda fatte sull'argomento. Quanto al Governo, parci che esso non dovrebbe più indugiare nel concedere il provvedimento chiesto. Meglio che farselo strappare di viva forza, come è inevitabile, perchè non emanarlo senz'altro? Oggi avrebbe ancora il merito della spontaneità.

E. Ottavi.

Chi scioglierà il problema fillosserico?

L'IBRIDAZIONE ARTIFICIALE (1)

Due in generale sono i modi di moltiplicazione e propagazione di tutti i vegetali e perciò anco della vite che li possiede tutti e due:

Propagazione sessuale e propagazione agamica.

(1) Ringraziamo vivamente l'illustre venerando barone Mendola, l'ampelografo di fama europea, d'averci favorito questo importante scritto. *Dir.*

La sessuale (concorso di enti diversi) genera costantemente diversità o variazione nei nati di seme.

L'agamica al contrario, cioè quella senza l'intervento di due progenitori, che alla fin fine non è che il prolungamento di uno stesso individuo, produce nuovi individui *identici* cioè costantemente uguali a loro stessi ed alla pianta donde sono usciti, salvo le piccole differenze che si manifestano, quando vengono portati in luoghi lontani. Influisce allora l'ambiente diverso, clima, terreno, coltura; piccole differenze passeggere, che non intaccano nè modificano l'organismo e che quindi spariscono quando la pianta è riportata in sede propria o d'*indigenità.*

Altre modificazioni, non intaccanti l'organismo, e rarissime, le quali si verificano nell'innesto delle viti americane europee ha constatato il sig. Adolfo Jurie, per la coalescenza dei plasmi del soggetto dell'innesto.

Come regola generale può stabilirsi che la moltiplicazione sessuale (anche artificiale) significa *variazione* — e l'agamica *identicità* o uguaglianza.

La riproduzione sessuale, segnatamente nella pianta a fiori ermafroditi come la vite, dà sempre nuovi nati *tutti* più o meno diversi fra loro e dai progenitori — nuovi nati quasi sempre selvatici. Perciò sotto questo riguardo la riproduzione sessuale, naturale o artificiale, come regola ordinaria può definirsi *peggiorativa.* So che vi sono molte piante che si riproducono identiche per seme, come l'albicocco *tipo* — il grosso — il nespolo del Giappone ecc. e molte piante ortalizie, melegrane, pomidoro ecc. ma non è caso di qui intrattenermi su queste particolarità perchè si entrerebbe in un terreno diverso da quello dell'*ibridazione artificiale delle viti.*

Quando si seminano vinaccioli prescelti dall'uomo fra le migliori uve (sarebbe un caso di fecondazione artificiale) si ottiene nei nuovi nati il 3 o 4 0[0 di varietà buone, rarissima qualche varietà *montante* o di primordine. Se si seminano vinaccioli pressi alla rinfusa da un mucchio di vinaccie di uve vendemmiate sopra una vigna composta di molte varietà di viti buone e cattive, si ha appena il 2 0[0 di buone varietà novelle. Ciò risulta anche dalle varie osservazioni ed esperienze.

Quando si seminano vinaccioli di viti americane di razze pure, raccolti anche in America, come faceva il ministero di agricoltura nei primi anni della devastazione fillosserica, per avere in mano legno americano da innestare, si ottengono bensì piante in generale resistenti, perchè la *resistenza* è ereditabilissima; ma appunto allora si osservò nei vivai governativi che questa forza non veniva uguale in tutti i nuovi nati e mancava anzi in un piccolo numero di essi. Nei detti vivai, che io visitai per diversi anni in Sicilia, si faceva la selezione.

Io combattei nelle commissioni al Ministero questo falso e pericoloso sistema e vinsi dopo 3 anni e vidi dappertutto sostituito il magliolo al vinacciolo.

Anzi giova marcare (a proposito dei capricci e delle follie dell'ibridazione) che spesso i migliori porta innesti resistenti, non sono le razze pure ma quelle ibridate, sia americo-americane, sia americo-europee come l'Aramon Rupestris ecc.

Tutti questi fatti confermano sempre la *variazione* costante nei prodotti dell'ibridazione artificiale e naturale.

Ai viticultori *pratici* io quindi direi: nel piantare la vostra vigna, non dovete mai servirvi della seminagione. Essa vi darebbe il caos, vi ritarderebbe la fruttificazione; trattandosi di viti americane non vi darebbe soggetti dotati di ugual grado di resistenza, di simpatia o antipatia a prendere l'innesto europeo, di uguale o sincrona maturazione, ecc.

Ma sempre resta fermissima la grande importanza della ibridazione artificiale, della quale dovrebbero occuparsi specialisti intelligenti e studiosi.

L'ibridismo nella sua essenza e comprensività è semplicissimo e sempre uno: consiste nel conjugio fecondo dei fiori di due o più razze di viti. Non ci è nè ci può essere un ibridismo doppio, cioè un ibridismo *naturale* ed uno *artificiale* nello stretto senso letterale.

L'ibridazione naturale, cioè la fecondazione fortuita abbandonata al caso in via naturale, è cieca, stentata, lunga, difficile e spesso i semi ben fecondati si perdono e muoiono perchè cascati a terra e non curati. La fecondazione della vite succede a porte chiuse dentro la corolla coi petali saldati in modo da formare una cuffia; quindi è difficile a succedere col polline di altri fiori e di altre piante di viti.

L'ibridazione artificiale — cioè guidata dall'uomo, illuminata dalla scienza — facilita questo processo, rompe la corolla, impollina la vite americana colle *migliori* viti europee e viceversa, e impollina le viti americane le più resistenti colle viti europee più fruttuose e buone — converge cioè tutti i mezzi al fine — assicura l'avvenuta impollinazione con sacchetti di garza, ne custodisce poi i grappoli, ne semina i vinacciuoli per lo più in vasi, ne stabilisce sopra un registro lo stato civile, passa i nuovi nati al *fuoco* alla guerra contro la fillossera e gli altri malanni, in terreni calcari, fillosserati, peronosporati, clorosanti ecc. e quindi constata e misura la *resistenza* loro, conserva i soli resistenti e ne vede il frutto col tempo. Se è buono classifica il nuovo nato tra gli ibridi produttori diretti, se è scarso e cattivo, lo adopera solo per resistentissimo porta innesto.

Quindi l'ibridazione artificiale — cioè solamente guidata dell'arte — appartiene alla scienza, al grado industriale, al filantropo che vuole aver nuovi ibridi produttori diretti, ma non si addice al viticultore o grande o piccolo.

Ma non ostante tutti gli artificii, tutte le cure, tutta la convenienza delle operazioni verso lo scopo di ottenere soggetti che abbiano ereditato la resistenza dell'uno dei progenitori americani e la *fruttosità* dell'altro progenitore europeo, si ottengono pochissimi produttori diretti. Chiedasi ai grandi ibridatori francesi, al Castel, al Couderc, al Jurie, al La-Coste quanti buoni soggetti ottengono dalle loro centinaia di migliaia d'ibridazioni ed essi diranno in coro che ottengono appena il 3 o 4 per mille.

E questi ibridi produttori diretti non sono buoni tali quali ce li dipingono, traviati o dall'amore paterno o dall'interesse, coloro che li hanno ottenuti. Presi nell'insieme non rappresentano certamente la flora viticola che noi desideriamo, che noi aspettiamo, che possa competere e molto più sorpassare l'eccellenza della flora viticola europea. La quale fra breve scomparirà sotto il pungiglione della fillossera, e poche varietà potranno vivere solamente sulle radici americane.

Con tutto ciò non è men vero che l'innesto europeo sulla radice americana è uno spediente provvisorio, dispendioso, incerto. Esso deve sparire: l'ibridazione artificiale ci deve dare con certezza le nuove flore viticole belle e buone quanto le morenti europee, adatte a tutte le regioni viticole calde e fresche, ci deve dare uve prelibate da tavola e squisite per vino. *L'ibridazione naturale*, così ricca e fortuita, ci aveva fornito dopo tanti secoli la flora viticola. Oggi *l'ibridazione artificiale* ci regala le più belle varietà di frutta, di ortaggi e di fiori. Da ciò nasce la grande importanza dell'ibridazione artificiale della vite. Essa è l'avvenire, essa sarà la creatrice delle nuove flore viticole, essa scioglierà il problema fillosserico.

Favara (Girgenti), novembre 1907.

Barone ANTONIO MENDOLA.

Senape - Foraggio

Da alcuni agricoltori ci sono stati segnalati in questi giorni inconvenienti talora assai gravi, verificatisi colla somministrazione al bestiame del foraggio di senape nera in fioritura. Abbiamo

richiesto in proposito il parere del nostro collaboratore prof. dott. Ezio Marchi ed ecco la risposta sua:

Delle diverse specie di senape quella « bianca » soltanto è raccomandabile come foraggio.

La senape bianca (*Sinapis alba*) è pianta robusta, resistente al freddo, e da buoni prodotti fino a dicembre; « è alimento sano e nutritivo, che aumenta la secrezione del latte nelle vacche e produce un burro di assai buona qualità, ciò che l'ha fatta chiamare *pianta da burro*. Questa osservazione è stata fatta in Svizzera, in alcune località della Francia, e confermata dal podere modello di Grignon. In qualche paese della Francia si è data con successo anche ai bovi da lavoro e da ingrasso ». Così diceva il Cocconi circa 40 anni fa. Oggigiorno la cultura della senape bianca come foraggio non è più una rarità neppure tra noi.

Contiene:

acqua		84,85 %
sostanze azotate		2,30 »
»	grasse	0,51 »
»	estrattive non azotate	6,68 »
»	cellulosa	3,85 »

La *sinapis arvensis* o senape dei campi o senape selvatica, quando si voglia usare come alimento, deve essere usata con moderazione; in grande quantità provoca abbondantissima salivazione, stomatite e anche disturbi più gravi.

La maggiore gravità dei disturbi si verifica se viene mangiata durante la fioritura e per più giorni di seguito.

Ancora più tossica è la *senape nera* (*Sinapis nigra* o *Brassica nigra*) che per lo più quando è matura viene rifiutata dal bestiame o, se questo ne mangia, va soggetto a gravi disturbi.

La tossicità delle senapi è dovuta alla *Essenza di Senape* (isosolfocianato di allile) che si sviluppa in seguito all'azione di un fermento diastasico *Mirosina* sopra un glucoside (*Sinigrina o Mironato di potassio*). La fermentazione avviene in presenza dell'acqua ed a 40° C

Stando alle analisi di Van den Berghe, la dose di essenza di senape differisce di molto a stregua delle specie. Ecco le cifre relative:

semi di senape nera di Alsazia		gr.	0,2387
» » »	selvatica	»	0,0107
» » »	bianca	»	0,0049

I panelli di senape perdono le loro qualità acri se prima di somministrarli si trattano con acqua bollente; la mirosina, in questo caso, si coagula, nè avviene altrimenti la formazione di essenza di senape.

Ritengo, senza però averlo sperimentato, che il foraggio verde di senape nera possa perdere le sue qualità tossiche, sottoponendolo all'infossamento. Dopo l'infossamento il foraggio dovrebbesi areeggiare prima di somministrarlo al bestiame. Per maggiore sicurezza ci si dovrebbe assicurare che il foraggio così modificato ha perduta l'essenza di mostarda. Ma di regola la *Senape nera* come foraggio deve essere somministrata quando è tenera e giovane; nel qual caso è innocua, mentre è velenosa dopo la fioritura.

E. MARCHI.

Risorse agrarie

LA PRODUZIONE DEL LATTE E IL SUO AVVENIRE

La rapida e grande ascesa dei latticini verso prezzi che hanno quasi del fantastico e che non hanno riscontro nella storia del nostro caseificio, fanno pensare seriamente a sollecite riforme nella coltivazione delle terre tendenti alla estensione dei prati con produzione intensiva di foraggi, ed alla riduzione di altre colture poco redditive o troppo soggette alle vicissitudini atmosferiche ed ai capricci del commercio.

Infatti in questo momento assistiamo a due fenomeni agrari caratteristici: al sovrabbondante raccolto del vino, alla strana crisi dell'abbondanza di questo prodotto senza una via d'uscita che lasci intravedere qualche speranza agli agricoltori, ed alla ricerca febbrile di latte e latticini, che sono sempre in quantità inferiori alle domande del consumo interno e dell'esportazione.

La siccità prolungata, avendo causata la deficienza dei foraggi, ha certo contribuito a diminuire la produzione del latte, ma non in proporzione degli aumentati prezzi dei burri e dei formaggi e dell'accresciuta, insistente ricerca di latte pel consumo in natura in tutte le città e le grosse borgate.

Insomma per un complesso di circostanze la produzione del latte e la conseguente industria casearia stanno attraversando un periodo eccezionalmente fortunato che potrebbe chiamarsi « *l'età dell'oro* », un periodo che durerà, com'è facile prevedere, a lungo portando redditi elevatissimi a chi terrà nel dovuto conto la *vacca da latte.*

Basta dare un'occhiata alle cifre riferentisi alle esportazioni dei for-

maggi nel 1° semestre del corrente anno per convincersi dell'ingente quantità di caci che ha varcato i confini in questob reve tempo, con decisa tendenza all'aumento.

Sono oltre ventidue milioni di lire entrate in Italia per formaggi esportati, il che vuol dire circa 6 milioni in più dello stesso periodo di tempo dell'anno decorso.

Nelle popolazioni rurali ed operaie, tanto in Italia che all'estero, va sempre più diffondendosi l'uso dei latticini, anche di qualità fine, dovuto specialmente alle migliorate condizioni economiche generali, mentre di pari passo s'adotta più largamente l'alimentazione lattea in tutte le classi.

L'industria dei campi, come ha le crisi, non manca però di svariate risorse, che nei rapporti dell'economia agraria servono a controbilanciare i subiti danni e le perdite.

Nell'epoca presente l'unica risorsa molto lucrosa e sicura è la produzione abbondante e continua del latte, il che l'agricoltore può procurarsi coll'aumentare le superficie coltivate a prato e col tenere in stalla solo che gli animali altamente redditivi.

Anche le vacche pagate care, coi prezzi attuali del latte danno un reddito elevatissimo ed il capitale investito è presto ammortizzato.

Contro le eventuali siccità si potrà rimediare con erbai autunno-invernali, con foraggi surrogati lattogeni, come i panelli, le farine, le vinaccie, ecc. ecc.

Nelle peggiori ipotesi, del latte non verrà mai la pletora e la crisi che quest'anno affligge l'enologia, perchè in pochi mesi non è possibile raddoppiare e triplicare la produzione generale com'è avvenuto pel vino.

Non è da augurarsi che, come si fece in Francia nei dipartimenti della Charentes e del Poitou durante la terribile invasione fillosserica del 1885, vaste estensioni coltivate a vite invece di ricostituire le vigne con viti americane resistenti, al fatale insetto, vengano trasformate in fertilissimi prati. Allora infatti alle superbe cantine si sostituirono le latterie sociali. Ma se i capricci della stagione dovessero darci un altro anno di estrema abbondanza, bisognerà per forza limitare l'enorme raccolto vinario e ricercare i redditi agrari in altre sorgenti.

La produzione razionale del latte ha dunque un attraente avvenire, Agli agricoltori intelligenti ed intraprendenti spetta il compito di mettersi prontamente all'opera; i frutti non si faranno attendere lungamente, e saranno copiosissimi e saporosi.

Il Caseologo.

La mosca olearia

PER RENDERE ECONOMICA LA LOTTA

Caro Ottavi,

Ho letto con molto interesse la importante nota del sig. J. Chapelle, sugli esperimenti condotti in Francia contro la mosca delle olive, in quest'anno e circa i risultati ottenuti. (V. il *Coltivatore* ultimo).

Siccome, allorchè l'anno decorso io pubblicai cose conformi, oltre a ciò che me ne venne (ed auguro di cuore al sig. Chapelle che in patria sua non gli succeda altrettanto), il pubblico si divise in due campi, di quelli che videro coi propri occhi e gridarono al miracolo e degli altri che non videro o non credettero di avere alcuna ragione di voler vedere e questi ultimi urlarono all'imbroglio ed alla mistificazione; così, quando ben inteso non vi sia chi proponga di considerare gli entomologi, i membri delle società di olivicultura, i presidenti delle associazioni agricole, tutti di Francia, essi pure a me collegati nel bel proposito di ingannare il pubblico, quando non sia ciò, prego tutti a confrontare fra loro le seguenti cifre, delle quali quelle per l'oliveto del Terriccio sono le stesse riferite dalla spett. Commissione ministeriale pel 1906 e quelle per l'oliveta di Calissanne le reca ora l'egregio sig. Chapelle.

	Punture vecchie	Punture medie	Punture recenti	Percentuale d'infezione
Terriccio (1906)	3.92 %	6.86 %	—	10.34 %
Controllo	—	—	—	87.5 »
Calissanne (1907)				
Parcella grande	1.3 %	1.88 %	9 25 %	12.5 %
» piccola	2 -- »	4 7 »	13.2 »	21 -- »
Controllo	—	—	—	88.5 »

(Queste cifre, perchè non vi sia chi trovi da ridire, sono fatte pel Terriccio, controllo, sommando il 93 0[0 di Collemezzano all'82 0[0 di Portarossa e ne viene appunto l'87 0[0 di infezione; nei controlli per Calissanne poi ho sommato i dati offerti dalle due varietà di olive).

Sull'oliveto di Château-Redon non discuto perchè non ho per me esperienze nelle stesse condizioni di isolamento nullo, solo mi congratulo col sig. Chapelle che, pure provando in un oliveto non isolato e con

sole cinque irrorazioni, potè giungere ad un buon risultato e che conferma quanto nel 1903 avevo occasione di preconizzare, che cioè in oliveti non isolati, se la cura è efficace, si dovrebbe trovare il centro meno infetto della periferia. Così è avvenuto per Château-Redon, dove nel centro si ha un'infezione del 50 0[0, mentre alla periferia si ha il 70 0[0 e negli oliveti di controllo il 98 0[0.

Ma mi si lasci anche dire che se il sig. Chapelle, con sole cinque irrorazioni (per arresto forzato in settembre in causa del tempo avverso) ha ottenuto così un buon risultato e dimostrativo in oliveto non isolato, e se in Puglia nel 1906, collo stesso numero di irrorazioni, non si è ottenuto nulla, per quanto l'oliveto di Serranova fosse in condi-

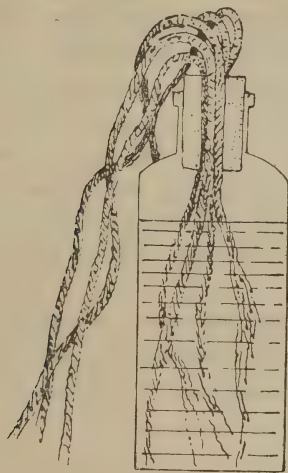



Fig. 24.

zioni di isolamento molto migliori e sufficienti, ciò significa che la frase della spettabile Commissione, la quale afferma che l'esito negativo nelle prove di Serranova si è avuto anche « perchè non tutte le volte l'applicazione del rimedio venne eseguita nei modi e nelle misure convenienti », è esatta.

Per ultimo il sopralodato sig. Chapelle si domanda se i suoi resultati sono sufficienti per concludere oggi per la generalizzazione del sistema De Cillis e si risponde « Non lo crediamo ».

E non lo crede neppure alcuno quì nella R. Stazione, tanto è vero che tutti siamo occupati per lo studio di quei sistemi, che chiamerò *a secco,* e che dovrebbero avere per iscopo di eliminare le irrorazioni e quindi la necessità di acqua e sopratutto nulla temere dalle pioggie.

Ad esempio, attualmente qui alla R. Stazione si sta studiando un mezzo che ci promette bene, dalle esperienze preliminari fatte da me, per conto della R. Stazione, in quest'anno. Colgo l'occasione per indicare un piccolo e pochissimo costoso apparecchio, di grande semplicità, che risponde alle esigenze e migliora le proposte di recipienti con veleni negli oliveti ecc.

Si tratta di piccole bottigliette di poco prezzo, che contengono circa 100 cc. di liquido zuccherino avvelenato ed hanno, traverso il tappo (se a bocca larghetta), o traverso il collo semplicemente, una matassa di filamenti di fibre vegetali o di cotone, che pendono come una lunga coda o possono essere legati ai rami dell'albero quando vi sia sospesa la detta bottiglietta; — ed una di queste basta per ciascuna pianta. I cordoncini s'imbevono della sostanza venefica e, se dilavati dalle acque (che non possono penetrare entro le bottiglie), dopo poche ore dal cessare della pioggia sono nuovamente imbevuti. Non si dovrebbe rinnovare più il liquido da luglio alla raccolta delle olive ed il liquido anche non è evaporabile, bensì igroscopico. Di tale maniera, nè irrorazioni, nè acqua, nè dilavature per pioggie e rugiade, nè insudiciatura di olive.

Per oggi non dico di più, ma noi tutti qui ci affatichiamo per condurre così la spesa della cura ad un soldo per pianta od al massimo a sette centesimi.

A suo tempo, cioè a cose provate e riprovate, si informerà il pubblico minutamente di tutto, come sempre per noi si fa.

Ricevi i sensi della mia amicizia e credimi

Firenze, 25 novembre 1907. ANTONIO BERLESE.

Il capitolato d'affitto nell'Agro romano

Nella moltitudine di utili ed inutili pubblicazioni di che è anche troppo fiorita e va rifiorendosi la letteratura agraria pochi sono i libri che contengono una idea. Ma idee eccellenti veramente contiene un lavoro del Fracchia di cui serbiamo e vogliamo dare le impressioni succintamente (1).

(1) A. FRACCHIA. - *Il capitolato d'affitto in uso nell'Agro romano. - Proposta di un capitolato normale per affitti a lungo termine ed a miglioria.* Roma, Tip. Pistolesi - L. 3. (Tale capitolato è stato adottato nel contratto per la Società Laziale agricola ed il proprietario delle tenute di Zambra e Campo di Mare la di cui trasformazione agraria è in via di esecuzione.)

Diremo subito che esso è il risultato della osservazione e della raccolta di piccoli e grandi fatti, di piccoli e grandi errori talora secolari, dai quali un criterio superiore di critica trae il rimedio. La conseguenza è la proposta di una applicazione di principii e di forze moderne atte a portare un soffio di vita gagliarda là dove il sistema di coltura non può dirsi ancora strumento di civiltà se non si distacca gran che dalle prime forme per le quali l'uomo sfruttava la terra.

Quattro difetti capitali, incompatibili con il progredire dell'agricoltura, si rivelano nel vecchio capitolato in uso nell'Agro romano:

1º L'accenno generico alla quantità superficiaria dei fondi locati consegnati a corpo e non a misura. Dal che nasce l'inconveniente che a misurazione compiuta i contraenti si trovino dinnanzi ad una quantità diversa di superficie di quella definita dal contratto, senza che le parti si riservino il diritto di aumentare o diminuire il canone annuo di affitto, proporzionandolo alla differenza risultante dalla misurazione.

E a questo provvede il capitolato normale applicando senz'altro un criterio giuridico che il nostro codice civile contiene.

2º La durata dell'affitto, fissata dal vecchio capitolato in uso a 9 oppure a 12 anni, viene dal capitolato nuovo intesa ad unità di tempo di molto superiore, pur non essendo determinata e pur rimanendo entro il trentennio imposto dalla legge. Ciò richiama al nucleo del lavoro di riforma chi ha per miraggio costante le migliorie agricole. La durata dell'affitto è infatti un elemento indispensabile per provocarle, abbattendo la formula d'immobilità bramismica che impone durante l'esecuzione del contratto essere il fondo conservato « come se ogni giorno fosse quello della riconsegna ».

Non si poteva invero trovare forma più esplicita per togliere ogni peregrina idea d'innovazioni al conduttore, idee d'altra parte destituite di fondamento quando non intervenga la concessione dell'unità di tempo coordinata alla trasformazione da compiersi ed al suo ammortizzamento.

3º Ma non basta permettere le migliorie; occorre anche che il locatore riconosca il diritto che ha il conduttore all'indennizzo delle migliorie compiute e che neppure valga legalmente la rinuncia eventuale contrattuale del conduttore.

L'applicazione della nuova tecnica agricola, strumento perfezionato di produzione economica, non deve trovare ostacoli di sorta.

Ma certo il capitolato difetterebbe nel suo congegno se accordasse al conduttore ogni facoltà di trasformare e mutare senza ritegno di modo e di tempo. Perciò stabilisce che le migliorie agricole debbano svolgersi secondo il piano contrattualmente stabilito della speciale coltura del fondo,

mentre allorquando si tratti di miglioramenti fondiari a investimento stabile di capitale nel terreno, il conduttore deve provocarne il riconoscimento dal locatore, perchè sia dato a quest'ultimo di fare eseguire, a lavoro finito, il collaudo dagli arbitri.

È imposto che le migliorie debbano aver luogo nei primi anni. È sostituito al diritto incondizionato del proprietario l'accordo fra le parti ed in tale difetto il ricorso agli arbitri.

Ed è importante rilevare una clausola per la quale, se il proprietario conclude un contratto per un periodo minore di 30 anni, può attenuare l'aggravio del compenso dei miglioramenti rinnovando il contratto a canone elevato, previo accordo, per il periodo di tempo che completa il trentennio.

Un articolo del capitolato obbliga il locatore a consentire iscrizione ipotecaria in garanzia del futuro pagamento delle migliorie.

4° E passiamo per ultimo alla cauzione, la quale corre rischio nel vecchio capitolato di seguire le sorti di una rovina patrimoniale del proprietario. Il nuovo capitolato provvede alla garanzia ed alla restituzione della cauzione prima della scadenza del contratto, quando cioè l'onestà contrattuale del conduttore sia dimostrata e quando i miglioramenti già fatti prestino garanzia sufficiente.

*
* *

Il capitolato, quale è stato studiato dal Fracchia, apre la via alle trasformazioni agrarie che l'Agro romano richiede; esso dà evidentemente salde guarentigie reciproche alle parti.

Tratteggiate così le linee fondamentali che radicalmente trasformano il vecchio capitolato, non rimane da augurarsi che sull'esempio del Principe Ruspoli per la tenuta di Zambra e Campo di Mare e della Società Laziale agricola, altri latifondisti ed altri capitali tecnici si uniscano per la redenzione di queste terre che attendono da lungo tempo non più altisonanze di parole misere di contenuto o provvedimenti di leggi destinate alla polvere degli scaffali, ma uomini energici, pratici, risoluti, ed affluenza di capitali.

Ed il Fracchia, sia detto per constatazione di fatto, è un benemerito dell'Agro romano. Egli vi ha dedicato tutto il suo ardente entusiasmo, tutta la sua fede e la sua energia. Prova ne sia un doppio elemento indicatore di progresso agricolo: Concimi chimici e semenzine che per consiglio della Cattedra in quantità rilevante il Consorzio di Roma ha disseminato sull'Agro. Primo risveglio e promettente apparizione di verdeggianti distese di prati artificiali di leguminose là dove era il pascolo incolto ed il sonno delle cose abbandonate.

A. Cravino.

Per chi fa viaggiare viti americane

LA DISINFEZIONE

Si avvicina il momento in cui i viticultori previdenti si provvedono delle viti americane, e torna in scena la preoccupazione di non portare l'insetto assieme alle viti.

La questione della disinfezione è ancora controversa. E' vero che, in seguito alle ripetute esperienze fatte in Italia dal Danesi, dal Silva, dal compianto Zerboni e da altri, l'amministrazione italiana si è ormai accostata con fiducia alla pratica della disinfezione con acqua calda. Ma è anche vero che autorevoli studiosi e viticultori non si sentono tuttora rassicurati nè sulla completa efficacia del sistema, nè sugli eventuali danni alle radici delle barbatelle trattate in questo modo.

In questi giorni, sui nostri giornali politici è comparsa una notizia circa l'efficacia dei trattamenti col solfocarbonato di potassio, notizia che vuole essere spiegata ai viticultori. Si tratta delle esperienze fatte a Losanna, dal sig. Faes. Ma il sig. Faes non ha punto inventato tale sistema, che in Francia era già noto da tempo. Egli si è limitato a controllarne la bontà e l'efficacia. Ed un suo recente rapporto su queste prove conferma la sua fiducia nel metodo in questione. Ma non si tratta di una novità, nè di una scoperta. Il sistema consiste nel tenere per trenta minuti la barbatella in una soluzione di solfocarbonato di potassio.

S'intende qui il solfocarbonato del commercio che segna 32 gradi Beaumé. Di questo se ne mette il 0,5 $^{0}/_{0}$ nell'acqua ed è questo il liquido in cui si debbono tenere le barbatelle per mezz'ora. Chi vuol fare più presto faccia la soluzione all'1 $^{0}/_{0}$ ed allora basterà un quarto d'ora. Questo è il sistema usato dai grandi vivaisti del Mezzogiorno della Francia, i quali garantiscono nel modo più assoluto ai loro clienti la completa immunità dalla fillossera delle piante che vendono. Il signor Faes volle controllare l'esattezza di tale garanzia e la sua conclusione è favorevole.

Il sistema dell'acqua calda, ci assicura il prof. Danesi, è altrettanto certo. Ma noi sappiamo pure da lui che la resistenza al calore varia a secondo le diverse viti. E questo è certo un inconveniente.

Al quale non posero mente i francesi che fecero esperienze sull'acqua calda, fermandosi un solo vitigno. Sin dal 1899 i sigg. Couanon, Michon e Salomon comunicarono all'Accademia delle scienze che le barbatelle di Noah resistono, senza soffrire, per cinque minuti nell'acqua a 53° C.

E le talee sopportano una immersione di 10 minuti nell'acqua scaldata da 45 a 50° C. I detti autori conclusero, generalizzando, che: « si può affermare che una immersione nell'acqua a 53° C. durata 5 minuti, è un mezzo pratico ed economico per disinfettare talee o barbatelle. Insetti ed uova sono uccisi, e le barbatelle e talee vivono e vegetano poi normalmente ».

Le prove fatte dal Silva a Portoferraio su molte specie e varietà hanno portato nuova luce sull'argomento; ma un prontuario sulla resistenza delle singole viti alle diverse temperature ancora ci manca.

Resta il sistema tedesco. Fu proposto dal dr. Moritz, dell'I. Ufficio sanitario di Dahlen presso Berlino. Consiste nel chiudere le piante da disinfettarsi dentro casse a chiusura ermetica nelle quali le dette piante vengono esposte, durante 45 minuti, ai vapori di solfuro di carbonio portati a 20-25° C. Il processo è sicuro, ma gli viene rimproverata la difficoltà e la delicatezza dell'operazione. Si tratta di maneggiare una sostanza infiammabile come il solfuro di carbonio; si tratta di sorvegliare i movimenti del termometro. Poi c'è la parte economica dell'operazione. In sostanza, mentre attendiamo con fiducia che l'infaticabile prof. Danesi ci dica l'ultima, definitiva parola sul procedimento coll'acqua calda, crediamo che debba ritenersi più sicuro e più comodo il sistema al solfocarbonato, col quale, è bene saperlo, si opera a temperatura ordinaria.

G. Bertoni.

Primo trattamento delle olive

Sarebbe cosa utile ed ottima se le olive potessero giungere all'oleificio nette, pulite ed in buone condizioni, in maniera di poter subito sottoporle alla estrazione dell'olio, però ciò è molto raro anzi possiamo dire che 90 volte su cento le olive giungono all'oleificio sporche e con molte sostanze estranee, ammaccate, ammuffite ecc.

E da condannare sotto tutti i punti di vista il trasposto delle olive dall'oliveto allo stabilimento oleario in sacchi, peggio ancora caricando questi ultimi alla rinfusa sui carri perchè le olive arrivano allora maltrattate, lacerate e se non si sottopongono subito all'estrazione iniziano fermentazioni di cattiva natura.

Il miglior sistema, anzi il più razionale, consiste nel trasportar le olive per piccole distanze in cesti con le donne o in mancanza con gli

uomini, mentre per le grandi distanze è preferibile trasportarli in ferrovia su graticci bucati, in maniera che vi possa circolare l'aria, stando attenti in tutti e due i casi nel riempimento e nel vuotamento.

Giunte le olive all'oleificio non bisogna manipolarle così come provengono dall'oliveto perchè il più delle volte contengono sostanze estranee quali sarebbero: sassolini, pezzi di ramoscelli, foglie, zollette, ecc.; perciò si mondano di tali sostanze con i crivelli o con appositi telai.

Allorquando le olive sono imbrattate di terra bisogna lavarle e la lavatura si fa ordinariamente o in grandi caldaie di rame, oppure immergendo a più riprese i cesti con le olive dentro nell'acqua corrente.

Nei grandi stabilimenti oleari e per grandi quantità il *lava-olive* ideato dal prof. F. Bracci fa miracoli, giacchè oltre alla bella pulizia, influisce anche l'economia di tempo, specie in questi ultimi tempi in cui la mano d'opera difetta stante la continua e crescente emigrazione.

Per ottenere olii fini e delicati di qualità superiore è necessario praticare una scelta accurata delle olive poichè non tutte si possono adoperare in questa circostanza.

La scelta si può fare a mano o con dei cernitoi semplici o multipli a seconda dell'importanza.

Perchè le olive possano dare olio di buona qualità è necessario che vengano manipolate appena giunte all'officina olearia, anzi è giusto ricordare un vecchio proverbio che dice: *Chi macina fresche le olive macina franco.*

Ciò costituisce una verità che senza dubbio non ha bisogno di dimostrazione, poichè tenendo le olive in locali disadatti e sporchi esse vanno soggette ad alterarsi e questa alterazione è tanto più facile e sollecita quanto più le olive sono sporche, ammonticchiate, bacate e rotte.

Allorchè le olive sono alterate bisogna rinunciare a fabbricare olii buoni perchè l'alterazione influisce direttamente ed indirettamente sulla buona qualità dell'olio; influisce direttamente perchè gli olii fabbricati con tali olive vanno soggetti ad ammalarsi e specialmente a rancidificarsi; influisce indirettamente perchè siccome l'olio è una sostanza delicatissima che assorbe tutti i cattivi odori, avviene che impadronendosi di parecchie sostanze provenienti dalla putrefazione delle olive, acquista sapori ed odori sgradevoli con gran discapito della commerciabilità.

Ed appunto per non far acquistare cattivi odori all'olio si consiglia di costruire oleificii un po' lontani dalle abitazioni e lontanissimi dalle concimaie, e si vieta il fumare in essi.

Disgraziatamente ciò non avviene nei nostri comuni trappeti dove, oltre alla sporcizia personale dei lavoratori e del locale, si costruisce

la mangiatoia per il quadrupede destinato a muovere il o i macelli, ammonticchiando in un angolo il concime prodotto dalle deiezioni dell'animale stesso.

Oltre a ciò gli operai lavorano tenendo in bocca puzzolenti pipe ed intanto le olive che non si possono macinare restano per settimane e settimane ad infracidire in, appositi scompartimenti pieni di tutte le sporcizie immaginabili, detti *caselle.*

Come si vede, adoperando tale sistema non si possono veramente preparare olii degni di esposizione e di esportazione ! !

Il rimedio che ci resta a questo male consiste nel fare in maniera che l'attesa sia la più breve possibile e che durante questa le olive vengano conservate razionalmente ed in un locale separato che chiamasi *olivaio*, il quale deve essere un locale ampio munito di parecchie finestre e di pavimento impermeabile con le pareti intonacate ed imbiancate dallo stesso anno.

Stratificando le olive sul pavimento pulito o meglio ancora sui graticci le olive si possono conservare bene senza discapito da parte del produttore.

Auguriamoci di veder seguire l'esempio dei volenterosi, perchè così operando possiamo vedere i nostri olii gareggiare con gli eccellenti olii delle riviere liguri, di Lucca e di Bari, specie di questi ultimi che parecchi anni addietro usavano metodi empirici più di noi.

Cittanova, (Calabria) novembre 1907.

Agr. SALVATORE FAZZARI.

Libri nuovi

PROF. S. ACCARDI — *Parallelo fra la calciocianamide, il solfato ammonico ed il nitrato sodico.* — Roma, tip. Bodoni, 1907.

L'autore, che insegna alla Scuola agraria di Caltagirone, riferisce di queste prove di concimazione dirette al frumento, in Ringrano, le quali concludono dimostrando che il nuovo concime azotato, in dose di q.li 1,50 ad ettaro, diede migliori risultati del solfato e del nitrato, meglio se impiegato prima della semina.

LATIÈRE H. — *Fruits et primeurs du midi de la France.* — Parigi. Lucien Laveur, editore, 13 rue des Saints Pères — Prezzo fr. 2.

Il Latière, valoroso pubblicista agricolo, raccoglie in questo manuale, dopo un cenno sulla importanza economica delle primizie frutticole e orticole, le migliori norme per la coltivazione delle principali piante da frutto e da ortaglie nei fortunati paesi del mezzodì, dove il clima consente quell'anticipa zione di raccolto che è così redditiva sul mercato.

C. L. SHEAR — *Cranberry diseases.* — Washington. U. S. Dep. of. agric. 1907.

L'autore passa in rassegna le malattie crittogamiche del *Vaccinium macrocarpum* coltivato da oltre 70 anni in America.

DR. O. GORNI — *Cenni di contabilità rurale.* — Piacenza, tip. Porta, 1907, — presso la Cattedra ambulante di Albenga.

In brevi pagine si spiegano i principii su cui si basa la registrazione dei fatti contabili agricoli e si danno norme ed esempii per tenere il giornale e il mastro.

CANY E GOBERT — *Dizionario veterinario.* — Torino, Unione tip. ed., 1907 — Una lira la dispensa.

L'ultimo fascicolo uscito è il 1° del 2° volume, porta le voci da *Iaborandi* a *Incrocio.*

M. LESSONA — *Dizionario di cognizioni utili.* — Torino. Unione tip. ed. — L. 0,60 la dispensa, fasc. 56 colle voci da *fonologia* a *fortificazoni.*

I. GUARESCHI — *Nuova enciclopedia di chimica.* — Torino. Unione tip. ed. — Una lira la dispensa.

Con questa dispensa 189ª si incomincia il 2° vol. della grandiosa opera, il quale sarà dedicato all'analisi chimica. A. M.

Briciole.

Si importa poco frumento. Perchè?

Si continua ad importare poco frumento. Nella seconda decade di novembre se ne introdussero in paese tonnellate 3020, con una differenza in meno di 24.914 rispettivamente allo stesso periodo del 1906.

E dal primo luglio al 20 novembre l' importazione del grano raggiunse solo tonn. 144.670, con una differenza in meno di 264.802 rispetto allo stesso periodo dell'esercizio precedente.

Perchè ciò? Le cause saranno certo parecchie, ma fra le altre crediamo ci possa star quella dell'aumento sempre crescente della produzione nazionale, in grazia al considerevole aumento nell'uso dei concimi ed al miglioramento nei metodi di coltura.

A quando la soddisfazione d'aver una statistica *vera* della produzione granaria italiana?

A quando la constatazione ufficiale che la famosa media di *undici* non è più rispondente al vero?

∞

L'ampelite.

I lettori sanno che si parla da qualche tempo dell'ampelite contro la fillossera, raccomandata da un professore di lettere latine nonchè greche, il padre Defeis, barnabita.

E sanno pure che l'ampelite, di cui parlavano Galeno e Plinio, è una polvere di roccia schistosa di color nero. Sarebbe già stata provata con successo in Toscana e a Gattinara.

Noi abbiam preso nota di queste informazioni col prudente riserbo che un'esperienza di 40 anni di rimedii antifillosserici nati-morti ha reso doveroso.

Oggi dobbiamo prender nota, con diffidenza anche maggiore, della proposta che vien fatta di adoperare l'ampelite contro la peronospora.

Ne ha parlato favorevolmente agli studenti della Scuola agraria di Brescia l'infaticabile amico dell'agricoltura abate Candeo. Ed ha citato le prove che ne avrebbero fatto con buon risultato alcuni viticultori. L'ampelite si sarebbe dimostrata aderentissima alle foglie. Segnamo dunque, sulla fede del valoroso agrofilo, l'ampelite fra le sostanze da sperimentarsi.

Diciamo solo *da sperimentarsi* perchè se le prove di cui sopra furono fatte nella campagna 1907, che ebbe in Italia pochissima peronospora, non sarebbe certo prudente trarne conclusioni decisive.

∞

Biglietti di banca nel letto dei contadini.

Gran parte dei biglietti che vanno in prescrizione appartiene a contadini che li nascondono nel pagliericcio o fra le travi del soffitto, credendo ancora che quello sia il miglior salvadanajo. Si tratta sempre di qualche milione!

Avvenuta la prescrizione, il Governo assolutamente, inesorabilmente non cambia più, non restituisce più. Quei denari vanno in parte alla Cassa pensioni per la vecchiaja e invalidità per gli operai.

Avvertite i contadini che i biglietti di vecchio tipo andranno in prescrizione il 31 dicembre, a termini della legge 1 luglio 1905.

∞

Converrà l'anno venturo, allevare bachi?

Converrà certamente. Abbiamo saputo pochi giorni fa nel Veneto che già qualche filandiere si accaparra bozzoli pel futuro raccolto. E la cosa non ci ha stupito.

Le disponibilità *attuali* di bozzoli non sono certamente abbondanti. Nè traggano in inganno le cifre dei depositi visibili: c'è dappertutto scarsità di danaro! perciò molti industriali debbono aver *battuto moneta* depositando bozzoli per sovvenzione.

Ma son depositi destinati a scomparir presto perchè le filande son tutte bisognose di bozzoli, e l'entità del raccolto 1907 non è stata tale da permettere grosse provviste.

Infine tutto preannuncia una buona ricerca di materia prima, ed è bene che i bachicultori lo sappiano. Del resto non mancheremo di dare nel gennajo il solito articolo colle previsioni sui prezzi.

∞

Vacche magre e vacche grasse!

Nel doloroso processo Nasi è venuta fuori fra le altre la storiella che alla Minerva al capitolo dell' « agraria » si soleva attribuire il nomignolo di « capitolo della vacca ».

Vacca cioè a cui tutti mungono, meno forse coloro che ne avrebbero maggior diritto, cioè i poveri insegnanti di agraria che si son visti falcidiare gli stipendi e posposti ai professori di ginnastica!

L'abuso su quell'infelice capitolo va al di là del Ministero Nasi e rimonta forse ad epoca più remota.

Com'era nel vero quanto quarant'anni fa su queste stesse pagine Papà Ottavi paragonava l'agricoltura alle vacca dalle poppe piene destinata a fornire l'alimento a tutti!

Solo che a quell'epoca non s'immaginava che il troppo docile quadrupede avesse una sua sede anche nel Ministero dell'istruzione pubblica!

Necesse est ut eveniant scandala:

Servisse almeno questo angoscioso incidente a farci cambiar sistema per l'avvenire.

∞

La crisi dell'industria automobilistica e l'agricoltura.

Si, c'è una grave crisi nell'industria dell'automobile. Ma da molti sintomi appare che essa finirà per essere vantaggiosa all'agricoltura.

Parecchie grandi ditte italiane e francesi hanno infatti già manifestato il proposito di trasformare in parte la loro produzione, studiando il problema dei trasporti agricoli, commerciali e militari.

A Chelles ha avuto luogo un concorso di automobili agricoli e fra altro fu presentato un automobile di 18 cavalli che, attaccato ad un aratro a 3 vomeri, lavorò un ettaro a 15 c. m. di profondità in ore 5,53, consumando 25 litri di essenza. E lavorò pure trainando una mietitrice-legatrice.

Il deputato francese de Dion nel recente discorso pronunziato a Parigi in una adunanza di interessati, ha detto: non c'è crisi, ma c'è evoluzione.

Ed ha parlato pure dell'alcool industriale, dicendo: « gli stomaci di acciaio dei nostri motori sono suscettibili di digerire il prodotto di milioni d'ettari, irrigando le campagne con una pioggia d'oro ».

Speriamo dunque che si sviluppi l'automobilismo agrario e che faccia consumare molto alcool.

∞

Un emendamento al sistema di recidere i tralci a frutto prima della vendemmia.

Il nostro Mancini ci scrive: « qui nel Lazio, dove suolsi ritardare assai la vendemmia, con grave danno della quantità, per avere uve più zuccherine, il sistema suggerito e sperimentato dall'amico Marescalchi di recidere i tralci fruttiferi alcuni giorni prima della vendemmia potrebbe risolvere la questione con grande utilità e senza grave perdita.

Solo ad evitare un forte calo nel prodotto, io ho sperimentato un emendamento, dirò così, al sistema stesso.

Invece adunque di recidere integralmente il tralcio io lo ammacco alla sua base, col forbicione, recidendolo fino al midollo, ma senza tagliarlo del tutto.

Con ciò intercetto a metà l'accesso dei succhi verso i grappoli e ne determino un relativo appassimento.

Dalle poche esperienze fatte quest'anno mi risulta che mentre con questo metodo, seguito 8-10 giorni prima della *mozza* dell'uva, questa acquista dal 2 al 3 °/₀ in glucosio, essa d'altra parte non perde che dal 7 al 10 °/₀ in peso.

Mi riserbo ripetere e controllare le esperienze nell'anno prossimo, ma intanto ho voluto accennare alla modifica del sistema perchè sia sperimentata anche da altri. »

∞

Un incrociamento suino ben riuscito.

È quello del *Berskyre* colla nota razza *pelatella* casertana.

L'incrocio è stato provato dal Consorzio agrario di Ceccano (Roma). I meticci *berskyre-pelatelli* sono animali che ingrassano molto e sollecitamente ed assumono una taglia ed un peso rispettabile.

Sul mercato guadagnano almeno il 30 0[0 di valore in più sulle razze locali.

Inoltre essi si distinguono per precocità, robustezza e rusticità.

É un incrocio ben riuscito.

∞

Le leggi agrarie.

Abbiamo quasi finito di stampare il solito volume « Le leggi agrarie » che verrà spedito in dono a chi rinnova l'abbonamento pel 1908.

REDAZIONE(

Rivista della stampa italiana ed estera

Di un sistema per ottenere frutti e ortaggi di enormi dimensioni.

Abbiamo dato a suo tempo notizia delle esperienze interessanti fatte da Simon per iniettare sotto pressione, mediante una specie di enteroclisma, nella circolazione dei meli e di qualche altro fruttifero, delle soluzioni dirette a sopperire alla mancanza di linfa in quelle piante ed a rigenerarle perchè indebolite.

Ora leggiamo che il sig. R. De Martel ha applicato l'idea anche su piante da orto, e precisamente su zucche. Egli tagliava il lembo della foglia mettendo cosi a scoperto il canale ampio del picciolo e vi versava, mattina e sera, dell'acqua mediante un imbuto. Ora il sig. De Martel scrive alla *Revue horticole* n. 19 che in questo modo ha ottenuto delle zucche molto più voluminose, e maggiori li ottenne versando latte invece di acqua.

Il sig. Simon, interrogato in questa occasione dalla *Revue horticole*, dice che va ripetendo gli esperimenti, e quest'anno ha trattato dei carciofi e dei cavoli, arrivando a risultati sorprendènti. Egli inietta semplicemente una soluzione di sale da cucina al 20 0[0. Per assicurare la tenuta nel punto in cui il tubo si inserisce nella pianta, ha adoperato il mastice da innesti. Egli ha anche ricoperto i frutti con sacchetti di tela ed ha ottenuto così dei veri fenomeni di grossezza e di tenerezza. Un carciofo così trattato pesava 330 gr. mentre i vicini pesavano solo 190 grammi.

La pulizia delle bruscole o sporte per l'estrazione dell'olio.

É indispensabile, prima di accingersi a lavorare nuovo prodotto, di disinfettare e pulire le bruscole o sporte o fiscole, che servono nella estrazione dell'olio, e il *Giornale d'agric. merid.* n. 10 insegna di operare così: in una gran caldaia stagnata si mettono a bollire 100 litri di acqua contenenti 10 chili di soda. Ottenuta l'ebullizione, si toglie il fuoco e si introducono un poco alla volta le sporte nella soluzione quasi bollente, facendovele restare per circa 5 minuti e dopo si lascieranno per qualche ora infilzate ad un palo per lasciarle sgocciolare. Indi si immergeranno per 24 ore in una vasca piena d'acqua fresca e pulita. Dalla vasca si passano allo strettoio, ove subiranno una pressione di circa 50 atmosfere, sufficiente per liberare le sporte dal liquido imbevuto durante i lavaggi.

Così trattate si attaccheranno in locale asciutto e molto ventilato, in attesa della lavorazione delle olive.

Qui però è bene ricordare che il lavaggio e la disinfezione delle sporte, dove si ha la forza motrice a vapore, si può ottenere mediante la vaporizzazione; sottomettendo cioè le sporte al getto di vapor d'acqua ad altissima temperatura. Con quest'ultimo mezzo si ottiene in maniera completa ed assai spicciativa, la disinfezione e lo spurgo. Anche in questo caso è necessaria una piccola pressione per asciuttare bene le sporte.

Pollicoltura. Nutrizione adatta ad avere carne bianca.

I pulcini non devono essere nutriti durante le 24 prime ore dopo la loro nascita. Dopo, si danno ova cotte dure, tagliate finamente, con una quantità doppia di mollica di pane, ogni due ore durante i due primi giorni. Dare poco e spesso, ma mai lasciare del nutrimento vecchio col nuovo, perchè ciò è molto disastroso pei pulcini. Quando hanno una settimana d'età, cambiare cibo e dare della grossa farina d'avena e del pane tagliato, leggermente bagnato con latte, ma senza farne una pasta; aggiungere un poco di carbone di legna e delle cipolle attentamente sbucciate. E' anche necessario di mettere su delle tavole ben pulite molta sabbia grossa, della ghiaia fina e una piccolissima quantità di farina pura di fagioli, perchè questi materiali sono essenziali per lo sviluppo dei pulcini, servendo a far loro le ossa solide. I disordini digestivi di ogni genere devono essere evitati, come quello di dare dei fagioli verdi i quali farebbero morire i pulcini.

Il miglior nutrimento è fatto con piccoli grani di sementi, d'insetti e un po' d'erba, facile a masticare. Delle lattughe attaccate a una corda offrono un nutrimento molto buono.

La farina dei grani di scarto della molitura è anche buonissima.

I grani di miglio, di canapuccia, d'avena schiacciati, ecc. sono ben mangiati e facilmente digeriti. (*The Journal. of the dep. of agr. of Victoria*, fasc. 9).

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Il ministro d'agricoltura, industria e commercio si è fatto autorizzare a conferire i premi è indire i concorsi seguenti in pro' dell'agricoltura, cioè:

1. Premi in danaro alle **famiglie coloniche** immigrate nelle provincie meridionali, della Sicilia, della Sardegna, di Grosseto e di Roma;
2. Concorso a premi per enti morali, privati, per proprietari e agricoltori della provincia di **Ancona** che eseguiscono opere di bonificamento agrario;
3. Concorso per la costruzione di **case coloniche** nella provincia di **Ravenna**.

⁂ La solita esposizione del **radicchio** avrà luogo a Treviso il 21 dicembre.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ Una delle industrie colpite dalla gravissima crisi finanziaria che imperversa nel Nord America è quella dell'**estrazione dei fosfati.** Le grandi miniere di fosfati del Mount Pleasant (Tennessee) sono state chiuse per mancanza del capitale circolante necessario a pagare i 4000 minatori.

⁂ Per impedire che i **sacchi** che contengono **perfosfato** di **recente** preparazione si corrodano e non possano più servire ad altri usi, si consiglia di immergerli in un latte di calce a 8 gradi Beaumé e di farli asciugare.

Avversità e malattie.

⁂ È noto che col concorso del Governo e dei privati si è raccolto a Milano un cospicuo fondo per **studiare praticamente la cura dell'afta.** Ora siamo lieti di veder annunziato che a Milano, a fianco della Scuola superiore di veterinaria, si inaugurerà in gennaio, per opera del detto Comitato una Stazione pratica sperimentale per la lotta contro l'afta e per la polizia sanitaria.

Colture speciali.

⁂ Lo Stato ungherese **vende** ai soli viticultori del paese le **viti americane** ai seguenti prezzi: talee americane di 1ª classe 6 corone ogni mille; di 2ª classe 12 corone. Barbatelle corone 12 e 24 rispettivamente ogni mille. Innesti già fatti e radicati 200 corone al mille; talee innestate 100 corone ogni mille. L'imballaggio e il trasporto sino alla stazione sono compresi nel costo, ma le spese ferroviarie sono a carico del compratore. La merce si spedisce contro assegno (*Magy. Bork* 17 nov.).

Scuole e Cattedre.

⁂ Il Consiglio provinciale di Rovigo, su proposta della Deputazione, nella sua tornata dell'8 corrente, confermava stabilmente nell'ufficio di direttore della **Cattedra** ambulante di **agricoltura del Polesine,** l'egregio prof. dott. Ottavio **Munerati.** È una nuova prova meritatissima del largo consentimento che l'opera solerte, intelligente, coscienziosa del Munerati ha saputo ottenere in quella provincia, la prima che ebbe l'insegnamento agrario ambulante in Italia e che è tra le più fortunate per la scelta felicissima del maestro.

⁂ Per iniziativa della cattedra ambulante d'agricoltura, **Albenga** avrà quanto prima una **latteria cooperativa,** a cui andrà unita una vaccheria sociale, dove verranno sperimentate le migliori razze di bovini e dalla quale saranno istituiti premi pel miglioramento del bestiame.

⁂ Discutendosi alla Camera francese il bilancio d'agricoltura, il ministro Ruau ha annunziato d'aver dato soddisfazione ai desiderii più volte espressi dagli allievi delle **Scuole superiori d'agricoltura,** i quali sinora in Francia non avevano che la qualifica di *ancien elève.* D'ora innanzi i laureati dell'*Institut national agronomique* avranno il titolo d'*ingénieur agronome,* e quelli delle Scuole di Grignon, Gran-Jouan, Rennes, e Montpellier di *ingénieur agricole.*

⁂ L'ottimo nostro collaboratore sig. **Raimondo Braghetta,** sotto ispettore forestale ed assistente alla Cattedra di Economia Forestale nel R. Istituto di Vallombrosa, sostenne a Roma con esito splendido gli esami di promozione, riuscendo primo fra i concorrenti della propria classe. Con-

gratulazioni vivissime all'amico e valoroso collaboratore, i cui scritti in materia forestale sono così giustamente apprezzati dai lettori del *Coltivatore*.

⁂ Presso la R. **scuola** di agricoltura di **Sassari** è aperto il concorso al posto di **assistente**. Stipendio 1500 lire, indennità e rimborso spese. Domande entro il 10 dicembre alla direzione della scuola.

Industrie agrarie.

⁂ In un rapporto del sig. H. M. Bijngton, vice console degli Stati Uniti a Napoli, si legge, a proposito delle condizioni dell'**olivicoltura ed oleificii in Puglia,** che gli olivicultori vendono la **sansa** alle fabbriche al prezzo di L. 2,50 a 3,50 il q.le. Ora i lettori del *Coltivatore* hanno appreso dall'articolo del Dr. Briganti (n. 47) quanto maggior valore acquista la sansa utilizzandola come foraggio.

⁂ Torna di quando in quando in scena l'accusa ai **concimi chimici,** sparsi sui prati, di avvelenare talvolta il **bestiame** ivi condotto al pascolo. In un recente caso di avvelenamento, verificatosi nella regione di Gruyère (Svizzera) il Dr. Meisenburg spiega che l'accidente non era affatto dovuto al nitrato di soda, come qualcuno pretese, ma bensì ad un gran numero di *colchicum autunnale* che trovavansi nel prato in questione.

Questioni diverse.

⁂ In tutta l'Ungheria è assai ricercato attualmente il **seme di canape italiano** per seminagione, che, contrariamente agli anni decorsi, è stato dall'Italia mandato colà in scarsa quantità. I prezzi che si praticano vanno dalle 150 lire al quintale in su alle stazioni di partenza. Sarebbe vantaggioso per i nostri produttori l'esportazione di tale prodotto in Ungheria.

⁂ La **commissione** per l'inchiesta serica e **bacologica,** continuando le sue sedute, è stata a Firenze. Si discusse molto della possibilità di dare maggior incremento alla gelsicoltura e bachicoltura della **Toscana** e parlarono i rappresentanti delle diverse provincie, i quali espressero voti per l'adozione nei diversi centri sericoli dei moderni e più razionali sistemi di soffocazione ed essiccazione dei **bozzoli,** e per un migliore ordinamento dei mercati al raccolto.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Quale avvicendamemto adottare in un fondo irriguo di 1600 pertiche nel Pavese. (*Risp. al sig. C. C.*). — Si tratta di un fondo di natura semi-forte, irriguo, con acqua propria continua, fornito di sufficiente quantità di marcite, dove è possibile anche la coltura del riso. Non si vogliono escludere i cereali e il prato. Per l'estensione di questo si deve tener conto dell'obbligo imposto all'affittuario di mantenere 90 capi di bestiame.

Premetto che nel quesito non è data la quantità di marcita, per cui io ho dovuto supporla di 200 pertiche in base alle condizioni medie dei fondi del pavese.

Stando alle conclusioni alle quali si arriva facendo dei calcoli di statica agraria e di economia rurale, la miglior rotazione sarebbe la seguente:

1. Mais
2. Frumento
3. } Prato di ladino o trifoglio
4. }
5. } Riso.
6. }

Con questa rotazione però, ammesse 200 pertiche di marcita, e tenuto conto di tutte le produzioni, si ottiene complessivamente un quantitativo di foraggio *che ridotto a fieno* ascende a q.li 5400. Invece, ammesse 90 vacche per obbligo di contratto, 4 paia di buoi, 14 cavalli, occorrono complessivamente 6600 q.li di fieno. Per conseguenza con quella rotazione si avrebbe un *deficit* in fieno di 1200 q.li che, calcolando le erbe dei fossi, i cartocci di mais, si può ridurre a 1800. Il sostituire questi 1800 q.li con fieno comperato, con paglie, con panelli, porterebbe certamente ad una perdita; per cui sarebbe necessario alleggerire la bergamina di 14 o 16 capi di bestiame. Ma questo non si può fare per contratto. Ed allora bisogna adottare la rotazione seguente:

1. Mais	pertiche	190
2. Frumento e avena . .	»	190
3. 4. 5. Prato	»	507
6. 7. Riso	»	380
	»	70 perdute
	»	200 marcite
In tutto . .		1600 pertiche.

E così con questa rotazione si ha una produzione di foraggio di 1600 q.li ridotti a valore di fieno; e quindi un *deficit* di 200 q.li, che si può rimpiazzare con paglia trinciata e con panelli. Anzi, usando il trinciaforaggi e correggendo il ladino *puro* con un po' di paglia (metà quantità) forse si può esimersi dal comperare mangimi; od al più si compreranno 50 o 100 q.li di panelli.

Con questa rotazione generale, sarà conveniente ad ogni tanti anni, praticare la aratura agostana a tutti i singoli appezzamenti; ed allora la rotazione di un appezzamento del fondo viene ad essere la seguente: mais, frumento, frumento, prato, prato, prato, riso. Prof. V. Gobbetti.

Due nuove proposte per la Reale commissione d'inchiesta bacologica e serica. *(Risp. al sig. G. A. di Bergamo).* — Ella ci chiede il nostro parere sopra le due seguenti proposte di sua iniziativa:

1ª « di invitare il Governo a stabilire col concorso degli enti interessati un forte premio a favore di chi troverà un sistema più efficace ed economico di quelli finora in uso per combattere la Diaspis. »

2ª « di far voti che il Governo provveda sollecitamente a rendere obbligatoria la cura e la difesa contro la diffusione della malattia del calcino dei bachi da seta, autorizzando almeno i comuni ad applicare opportuni regolamenti. »

Per la prima: Noi abbiamo già altre volte notato la superiorità del rimedio

ufficiale, consigliato dalla legge, in confronto agli altri numerosi specifici che trovansi in commercio per la lotta contro la Diaspis del gelso (Veda N. 44 pag. 548 e 549, N. 46 pag. 635 e 646 di questo periodico, anno corrente).

Non escludiamo però la possibilità di ulteriori perfezionamenti al rimedio ufficiale ed anche di nuovi trovati più semplici ed economici; e perciò ci associamo ben volentieri alla di Lei proposta.

Ci permettiamo però, per conto nostro, di dire agli agricoltori: in attesa di rimedi nuovi (che chissà quando vedranno la luce!) non stiamo per intanto a tenere in nessuna considerazione la cura contro la Diaspis, poichè pure attualmente *il metodo curativo ufficiale*, se applicato a dovere e coll'uso specialmente delle irroratrici a grande lavoro, presenta indubbi vantaggi dal lato tecnico ed economico per una produzione abbondante e sana della foglia di gelso.

Per la seconda: Crediamo che si otterrebbe lo stesso risultato di quello avutosi *dalla legge antidiaspica.* Anzi ricordi che il *calcino*, dipende da altre condizioni, oltre quelle inerenti alla distruzione ed all'allontanamento della spora calcinica da parte del coltivatore, come: locali malsani, umidi, mal aereabili, accumulo di troppi bachi negli ambienti, stagione piovosa, introduzione nei locali di mosche, topi, cani, gatti provenienti da località infette, ecc., Ora siamo certi che le disposizioni obbligatorie per la cura e difesa, non potendo in pratica seguire i numerosi e frazionati allevamenti e contemplare le molteplici cause tra loro concomitanti nel dar luogo alla malattia, *risulterebbero di esecuzione impossibile*, non ostante tutte le buone volontà che potessero trovarsi sia pure nelle amministrazioni comunali.

In conclusione come noi siamo d'avviso che le leggi in materia di difesa delle malattie delle piante, per la difficoltà d'attuazione, rimangano lettera morta, e che anzi il metodo coercitivo, nelle odierne condizioni d'istruzione agricola, crei un ostacolo, piuttosto che favorire la persuasione dell'efficacia dell'applicazione della cura come salvaguardia dei privati e reciproci interessi, così non possiamo appoggiare la di Lei seconda proposta e ci limitiamo a far presente che il più valido aiuto ed intervento del Governo dovrebbe essere rivolto ad incoraggiare efficacemente tutte le diverse forme d'istruzione agricola, potendo, secondo noi, solo in tal modo ottenere l'interessamento dell agricoltore nella lotta anche contro quelle malattie che fino ad ora sono state in generale trascurate, e per le quali il legislatore ben poco può e potrà in avvenire conseguire. Dott. U. Zanoni.

Pacchi ferroviari agricoli. (*Risp. al sig. G. C. di Napoli*). — Non si tratta punto d'una vessazione, come Ella crede. La tariffa speciale n. 11 per il trasporto delle derrate alimentari *non ammette l'assegno della merce* o la spesa anticipata della spedizione.

Adunque bisogna proprio, se si vuol spedire contro assegno, ricorrere alla tariffa n. 1. E questa senza dubbio è più gravosa. Bisognerà far voti presso il Governo perchè alla tariffa n. 11 sia concesso, come a quella n. 1, il beneficio della spedizione contro assegno o spesa anticipata, *con garanzia*, e tassa di porto affrancate od assegnate dei colli, contenenti olii, formaggi, paste alimentari ed altre derrate non facilmente deteriorabili. E. O.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 26,50 a 27 —
Ghirca Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Azima Nicolajeff . » 23,25 » 24 —
Berdiansca . . » 23,25 » 23,50
Grani duri: Taganrog » 23 — » 24,50
Sardegna . . » 29,75 » 30 —
Granoni: Danubio . » 15 — » 16 —
Napoli . . . » — — » — —
Avena: Nazionale . » 21 — » 21,75
Estera (oro) . . » 15,25 » 15,50
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . . » 12,50 » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27,25 » 27,50
» est. verdi » — — » — —
Ceci cottura . . » — — » — —
» macina . . » 24,50 » 25 —
Fave e favini . . » 17,75 » 18 —
Lupini . . . » 14,25 » 14,50

Tendenza del mercato: Deboli gli esteri, calmi i nazionali; frumentone poco domandato.

Alessandria.

Frumento . . . L. 25,50 a 26 —
Meliga . . . . » 15,50 » 16 —
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 28 — a 29,25
Risone bertone . . » 23,50 » 25 —
» nostrano . . » 21,75 » 22.75
Frumento mercantile » 24.75 » 25,50
Segale . . . . » 17,50 » 18,25
Meliga . . . . » 15,75 » 16,50
Avena . . . . » 21 — » 22 —

Novara.

Frumento . . . . L. — — a 25,50
Riso nostrano a sacco » 37 — » 38 —
» giapponese . . » 29 — » 30 —
Granoturco . . » 16 — » 18 —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 26 — a 26,50
» esteri . . » 33,50 » 34 —
Frumentone . . » 16,50 » 18,50

Brescia.

Frumento . . . L. 23,25 a 23,75
Frumentone alla soma » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 19,75 » 20,50

Milano.

Frumento nostrano . L. 25 — a 25,25
» veneto e mant. » 25,25 » 26 —
» estero . . . » 32 — » 32,50
Risi: Ostiglia 1.o . » 40 — » 42,50
» » 2.o . » 37 — » 39 —
» mercantile . . » 34 — » 34,50
» scadente . . » 29 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 31,50 » 32,50
» » 2.o . » 29 — » 31 —
Risetto . . . . » 24 — » 26 —
Mezza grana . . » 19,50 » 22 —
Risina . . . . » 16,50 » 19 —
Risone nostrano . . » 21 — » 23 —
Granoturco nostrano . » 15,50 » 16 —
» veneto . » 15,75 » 18,75
Avena nazionale . . » 20,75 » 21,50
» estera . . » 21,25 » 22 —
Orzo nazionale . . » 19,50 » 20,50
Segale . . . . » 18,50 » 19,25
Miglio . . . . » 18 — » 19 —

Tendenza del mercato: Aumento nei risi e risoni.

Pavia.

Frumento . . . L. 24 — a 25 —
Granoturco . . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 19 — » 20 —

Vicenza.

Frumento . . . L. 23,50 a 24,75
Frumentone . . . » 15,75 » 17,75
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,25
Avena . . . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 24,50 a 24,90
» buono mercant. » 24,25 » 24,45
Frumentone pignoletto » 17 — » 17,50
» gialloncino » 16,50 » 17 —
Segala . . . . » 17 — » 18 —
Avena . . . . » 21 — » 22 —
Sorgo rosso . . . » 9 — » 10 —
Riso fino . . . » 40,50 » 41 —
» nostrano . . » 39 — » 40 —

Rovigo.

Frumento . . L. 24,50 a 24,60
Frumentone . . . » 17,25 » 17,35

Cremona.

Frumento . . . L. 23 — a 24 —
Granoturco . . . » 15 — » 16 —
Avena . . . . . » 18 — » 18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 25 — a 25,25
Frumentone . . . » 17,25 » 17,50
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Bologna.

Frumento . . . L. 24,75 a 25 —
Frumentone . . . » 18 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 25 — a 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 17,50
Avena . . . . » 22,50 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 25 — a 25,75
Granturco . . . » 16,75 » 17,50
Fava marzuola . . » 18,50 » 18,75
» invernenga . . » 20,50 » 21 —

Modena.

Frumento . . . L. 24,75 a 25,25
Frumentone . . . » 16,50 » 17,50
Avena . . . . » 22 — » 23 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 25 — a — —
Frumentone ferrarese . » 15,25 » 15,50
Avena ferrarese . . . » 19,50 » 20 —

Forlì.

Frumento . . . L. 24 — a 24,25
Granturco . . . » 17,50 » 18 —

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 24 — a 25 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 25 — a 25,50

Teramo.

Grano . . . . L. 25 — a 25,50
Fagioli . . . . » 28 — » 30 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 27 — a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29 — a 30 —
» correnti . » 27 — » 27,50
Frumentoni . . . » 18 — » 18,50

Foggia.

Grani duri . . . . L. 30 — a 31 —
Maioriche . . . . » 25 — » 26 —
Bianchette . . . . » 26 — » 26,50
Avena . . . . . » 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 26 — a — —
Orzo . . . . . » 15 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Poche variazioni, affari calmi.

Bestiame.

Brescia.

Suini . . . . . L. 140 a —

Alessandria.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Soriane . . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . . L. 73 a 79
Vitelli . . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 74 a 90
» magri . . . » 50 » 74
Vacche grasse . . . » 54 » 72
» magre . . . » 28 » 54
Tori . . . . . . » 55 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 103 » 112
Suini grassi (m.) . . » 140 » 145
» magri (v.) . . » 120 » 125
Agnelli . . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Bologna.

Suini . . . . . L. 133 a —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Maggiore attività e ricerca.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Brescia.

Maggengo . . . L. 11,75 a 12 —
Paglia . . . . » 3,45 » 3,85

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » — —
» cocco . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 13 —

Pavia.

Maggengo . . . L. 14,50 a 15 —

Cremona.

Maggengo . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Modena.

Semi trifoglio . . L. 130 a 140
» medica . . » 115 » 145

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 11 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza.

Maggengo . . . L. 14,50 a 15 —
Agostano . . . » 11 — » 11,50
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Parma.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Bologna.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11,50
Seme trifoglio . . » 130 » 145
» medica . . » 130 » 140
» lupinella . . » 85 » 90

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Stazionari, sostenuti.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 115 a 135
Sicilia . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 130 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 128 » 135
» seconde qual. » 105 » 120

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . . L. 105 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 82 — a 84 —
Gioia . . . . » 78 — » 83 —

Bari.

Fruttati . . . L. 115 — a — —
Mangiabile . . » 98 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 110 — a 113 —
» » ardere. . » 100 — » 110 —

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 18 a 20
Vignale . . . . » 17 » 19
Montemagno . . . . » 16 » 20
Moncalvo . . . . » 17 » 19
S. Salvatore . . . » 14 » 19

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 18 a 20
» andanti . . . . » 17 » 18

Astigiano.

Barbera . . . . L. 26 a 28
Comuni . . . . » 16 » 18

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 22 a 24
» Barbera . . » 26 » 27
Alba, Dolcetto . . . » 22 » 23
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . L. 20 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 18 » 20
Bologna, da pasto . . » 20 » 22

Marche.

Macerata . . . . L. 20 a 22
Ancona . . . . » 18 » 20

Umbria.

Perugia . . . . L. 16 a 18
Città di Castello, vino bianco » 17 » 19
» » nero . » 20 » 23

Toscana.

Firenze . . . . L. 18 a 22
Pisa-Siena, comuni . . » 16 » 22
» fini . . . » 24 » 25
Arezzo . . . . » 18 » 20

Puglie.

Barletta . . . L. 18 — a 19 —
Brindisi . . . » 14 — » 19 —
Sansevero . . . » 10 — a 12 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali, vini da taglio . . L. 16 — a 18 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 12 — » 15 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . : . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Discretamente avviato il commercio del vino nuovo in talune regioni piemontesi, emiliane e pugliesi.

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,40 a 1,42
2ª » » 1,24 » 1,26
Brescia al 100 . . » 10 — » 10,25
Cremona al 100 . » 10 — » 11 —
Piacenza al 100 . » 11,50 » 12 —
Reggio E. » . » 10,50 » 11 —
Padova al mille . » 99 — » 103 —
Parma alla ventina » 2,30 » — —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,70 a — —
Brescia . . . . » 2,70 » — —
Lodi . . . . . » 2,70 » — —
Reggio Emilia . . . » 2,40 » — —
Padova . . . . » 2,70 » 2,80
Parma . . . . » 2,70 » 2,80
Pavia . . . . » 2,70 » 2,85
Piacenza . . . . » 2,65 » 2,70

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 87 a 88
» biondo torchiato . » 72 » 74
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . . » 3,20 » 3,30

Castagne.

Fossano . . . L. — — a 16,20
Gallarate, verdi . . » 12 — » 14 —
Racconigi, fresche . » 12 — » 15 —
Saluzzo . . . . » 14 — » 15 —
Varese . . . . » 8 — » 9 —

Canapa.

Ferrara.

Scarto . . . . . L. 50 » 78
Canaponi . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Carrube Sicilia . . L. 11,25 a 11,50

Udine.

Mele . . . . . L. 20 — a 30 —
Pere . . . . . » 30 — » 35 —

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . . » 20 » —
Mandarini . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Mercati dei fiori.

Ospedaletti e Ventimiglia

Rose Ulrich Brunner % L. 10 — a 11 —
» Fraü Karl Druschki » » 10 — » 12 —
» Paul Nabonnand » » 2,50 » 3 —
» Marie Van Houtten » » 2,50 » 3 —
» Sofrano . . » » 1,50 » 2 —
Garofani scelti . . » » 3 — » 4 —
Anthemis . . . . » » 0 30 » 0 50
Violette . . . kg. » 3 — » 3,50
Gladioli . . dozz. » 1,75 » 2 —
Reseda . . . » » 0 10 » 0 15

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone per consegne marzo, maggio 1908 L. 60 — a — —
» » americano » » 59 — » — —
» » nazionale » » 57 — » 58 —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 7 — » — —
» » 18[20 . » 9 — » 9,40
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . » 27,25 » — —
Solfato ammoniaca . » 32 — » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Cenere d'ossa . . » 7 — » 7,50

Torre dei Passeri.

Calciocianamide 15-16 % azoto L. 22,50

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 60 — a 62 —
» inglese . » 63 — » 64 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 60 — a 63 —
» nazionale » 59 — » 61 —
Zolfo di Romagna raf. dopp. in pani . . » 12,50 » 13,50

Andamento dei mercati: Solfato rame fermo ma sempre incerto

FILTRI DOMESTICI

CASALMONFERRATO — FRATELLI OTTAVI — Con Filiale a BARI

Filtro Croze, robusto, sacco di tela speciale, largo 70 cm., alto 50 L. 3

Filtro conico in mollettone bianco di lana per moscati, liquori, ecc.

largo cm. 40, alto 40	» 3
» » 40, » 70	» 5

IMBOTTIGLIAMENTO DEL VINO

Lavabottiglie " Sirena ,, a turbina e forza centrifuga: lavoro splendido: 250 bottiglie lavate all'ora . . . . L. 35 —
Modello doppio « *Torpedine* » stessa macchina . . » 90 —

Spazzole metalliche di ricambio, caduna . . . . » 3 —

Piumetti in acciaio da attaccare alle spazzole, caduno . » 0,20

Sgocciolatoi o **asciugatoi da bottiglie:**

	in ferro verniciato	in ferro galvanizzato
da 50 bottiglie	L. 6 —	L. 10 —
» 100 »	» 11 —	» 16 —
» 200 »	» 19 —	» 30 —
» 300 »	» 33 —	» 46 —

Riempibottiglie automatici a livello costante:

a 2 tubetti	» 34 —
» 3 »	» 37 —
» 4 »	» 47 —
» 6 »	» 67 —

Riempifiaschi automatici:

a 3 sifoni	» 63 —
» 4 »	» 73 —
» 6 »	» 83 —

Turatrice " Sfinge ,, da applicare a un tavolo . . » 7 —

Turatrice " Meravigliosa ,, a piede . . . » 27 —

Scrivere a ***Casa Ottavi - Casale.***

Per determinare l'alcool nei vini

l'istrumento più usato dalle dogane, dai commercianti di vini è sempre l'*originale*

EBULLISCOPIO MALLIGAND

col quale in pochi minuti si conosce la forza alcoolica esatta del vino. Per merito di Casa Ottavi si può ottenere completo, con istruzione a **L. 65** inviando vaglia.

CARRELLI PORTA SACCHI

PREZZI VANTAGGIOSISSIMI

Carrello porta sacchi tipo Bologna . .	**L. 19 —**
» » » » Parma . . .	**» 23 —**
» pesante, porta bauli, casse, ecc. .	**» 46 —**

CASA OTTAVI — CASALMONFERRATO.

COMODITÀ E PULIZIA

SAGGIAVINI INOSSIDABILI

PER SPILLARE IL VINO

Saggiavino di ***alluminio*** con tubetto di vetro interno . . . L. **2,50**

Id. di ***ottone nichelato*** con tubetto di vetro nell'interno . . L. **2,20**

Scrivere alla Casa Ottavi.

COMODITÀ E PULIZIA

2.ª Edizione — ARTURO MARESCALCHI (6)

Le aggiunte lecite ed illecite al vino

Il vino davanti alla chimica, alla legge ed all'igiene

Lire 5 — *Un vol. di pag. 360, legato in tela* — Lire 5

Biblioteca agraria Ottavi — *Casalmonferrato*

Fornello solforatore

UNIVERSALE

per mandare fumo di zolfo nelle botti, o fusti, filtri, damigiane. Costa L. **4 50**.

SOLFURO DI CARBONIO

È l'unico mezzo veramente efficace per preservare il grano e gli altri cereali dai danni provocati dal punteruolo e simili insetti.

Distrugge la **fillossera** e **tutte** le **larve** ed **animali che infestano il terreno agrario.**

Per istruzioni e commissioni rivolgersi alla FABBRICA

→ L'INSULARE - CATANIA ←

oppure alle Ditte: PAGANINI VILLANI & C. - MILANO — FRATELLI DURANTI - ANCONA — FLAMINIO SENIGAGLIA - ANCONA — G. B. TUCCI - Corso d'Italia, 97 - ROMA.

A richiesta si spedisce gratis opuscolo con istruzioni. 52-42

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63.05.(45.113)

Anno 53° CASALE MONF., 8 Dicembre 1907 Num. 49.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale
diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro

Un ufficio di consulenza legale
diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

---

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: Edoardo Zardetti

Fascicolo 49 - 1907 — Vol. 2° - (98^mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE „

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del “ Coltivatore „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 3 —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . » — —
76. O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,50
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,60
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . » 0,60

PEI VINI NUOVI

Pompe da travaso a pistone, di grande solidità e robustezza, semplicità e lunga durata. - Prezzi:

N.		diametro		travasa	ettol. all'ora		Prezzo
N.	00,	diametro	25 mm.,	travasa	20	ettol. all'ora	L. 110
»	0,	»	30 »	»	30	» »	» 140
»	1,	»	35 »	»	45	» »	» 165
»	2,	»	40 »	»	60	» »	» 190
»	3,	»	45 »	»	90	» »	» 250
»	4,	»	50 »	»	120	» »	» 28)

Dirigersi a Casa agric. FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato *oppure* Bari.

Filtro Rapido Frick

a pasta di cellulosa. Dà risultati splendidi per la brillantezza assoluta che permette di ottenere, la rapidità del lavoro, la economia, l'esclusione del contatto dell'aria, cosicchè il vino esce non snervato, ma anzi a sapore più netto e franco.

Prezzo per l'apparecchio filtratore con annesso lavatore centrifugo, stacci metallici, panni speciali e massa filtrante:

Prezzo		Diam.	Prod. giorn.
L. 380	N. 1	50	40-45 El.
» 450	» 2	65	50-60 »
» 550	» 3	80	80-120 »
» 700	» 4	120	180-200 »

Prezzi netti per merce Stazione Casale, imballaggio escluso. Pagamento contanti ***sconto 5 O[O]***.

Scrivere alla *Casa Agricola FRATELLI OTTAVI - Casalmonferrato.*

Filtro Olandese Carpenè

a sacchi, munito di tornello solforatore, indicatore di livello, rubinetti, ecc.:

Modello			Prezzo
Modello a 6 sacchi	(produzione giornaliera ettol. 30)	. .	L. 105
» 12 »	(» » » 66)	. .	» 125
» 20 »	(» » » 100)	. .	» 220

Sacchetti filtranti, fodere per detti sacchi, rubinetti, ecc. - presso *Fratelli Ottavi, Casale Monferrato-Bari.*

Volete vini limpidissimi?

Usate esclusivamente il chiarificante minerale **TERRA LEBRIJA**, che non intacca affatto i componenti del vino, è di rapidissima azione, tanto che in 24 ore illimpidisce il vino anche in grossi fusti, ed è di uso estremamente facile e semplice. Dose 100-150 gr. per ettol.

Prezzo ***Una lira*** *al kg. presso CASA OTTAVI - Casale.*

SOMMARIO.

L'agricoltura e il trattato colla Russia

Il trattato di commercio colla Russia, che il Parlamento italiano dovrà aver votato prima del 20 corr., è per l'agricoltura nostra assai più importante di quanto non possa apparire dai fuggevoli cenni che gli hanno dedicato i giornali. Quando si lesse che i nostri scambii coll'impero russo non rappresentano che 25 milioni di lire contro i 205 milioni circa cui ammonta l'importazione russa in Italia, parve che eccessive sian state nel passato le preoccupazioni del Governo italiano per venire ad un accordo. Quando si conobbe che nessuna diminuzione era stata ottenuta sul dazio russo per le sete, che si mantenevano agli agrumi della Persia facilitazioni negate ai nostri, che si diminuirà per una modesta cifra il dazio sull'olio d'oliva... a partire dal 1 gennaio 1911 sembrò davvero che gli agricoltori italiani potessero disinteressarsi di questo accordo. Che dire poi dei dazii sul vino? Molti viticultori ancora speravano seriamente di vedersi aperto il grande mercato russo. Ma questo paese immenso, abitato dai più formidabili bevitori del mondo,

volendo proteggere i vigneti del Caucaso e della Crimea, ci concede ora il dazio *di favore* già accordato ai vini di Francia, e cioè di lire 81,40 per quintale lordo!

Se, per dar soddisfazione ai liberisti, avessimo ceduto tre o quattro lire sul grano, avrebbero forse i nostri negoziatori ottenuto una concessione di dieci, mettiamo pure di venti lire — crepi l'avarizia — sulle dette 81,40. E sarebbe stata una vittoria altrettanto brillante quanto inutile.... come quella dei giapponesi a Mukden.

Dunque il trattato colla Russia nessun vantaggio arrecherà all'agricoltura nostra?

Tale non è certo il nostro pensiero; crediamo anzi, come dicevamo in principio d'anno (1), che, sapendone profittare, il trattato sarà utile all'agricoltura italiana.

Intanto è da avvertire che la bilancia dei reciproci scambii non ci è così sfavorevole come dalle cifre suesposte sembrerebbe. Nel valore delle importazioni russe in Italia è anche compreso quello del grano importato temporaneamente per la macinazione e per la fabbricazione delle semole e delle paste. Si tratta d'una cifra che è in rapidissimo incremento: nel 1905 salì a 19 milioni e mezzo di lire.

Mentre questa va a diminuzione della grossa cifra delle importazioni russe in Italia, altre vogliono essere calcolate ad aumento della nostra in Russia. Più di 10 milioni di lire di seta — dimostra la relazione ministeriale — compra la Russia e segna come fosse di provenienza tedesca, svizzera o francese, mentre è certamente italiana.

E così pure nelle statistiche russe trovansi registrati aranci e limoni per 356.000 rubli, importati dalla Germania. Non certo *a quell'aure* è cresciuto l'arancio e neppure l' olivo, e neppure il mandorlo, che, direbbe Schiller, *wird... unsers Winters Raub*. Eppure la Russia figura importare mandorle dalla Germania per 61.000 rubli e dall'Austria-Ungheria per 21.000, olio d'olivo dalla Germania per 248.000 rubli e dall'Austria-Ungheria per 56.000, zolfo dalla Germania per 128.000, corallo dalla Germania per 136.000 e dall'Austria per 76.000 rubli ecc.

(1) V. *Coltivatore* 1907 n. 3: « Un *modus vivendi* colla Russia ».

Tutte queste merci possono, in buona parte, ritenersi di produzione italiana.

Ma indipendentemente da ciò, la posizione attualmente occupata dai nostri agrumi sul mercato russo è quanto mai brillante e di deciso vantaggio su tutti gli altri paesi importatori. La statistica russa assegna ai nostri agrumi pel 1906 la cifra d'importazione di 2.221.000 *pud* (= kilogrammi 16.38). Per gli altri paesi abbiamo solo le cifre del 1905 e sono di 28.600 *pud* dalla Spagna, 406.300 dalla Turchia, 42.700 dalla Persia, 358.800 da paesi diversi, quelli cioè dove, come abbiam veduto, l'arancio non fiorisce.

Si ponga mente alla modestissima cifra dell'importazione persiana: se la Persia che gode da molti anni del dazio ridottissimo di 25 *kopek* per *pud* (e cioè lire 4 circa il q.le) non impedì il continuo aumento dell'importazione italiana, gravata del dazio di rubli 1,57 e mezzo per *pud* (e cioè L. 25,64 per quintale) tanto meno potrà esserle d'ostacolo sotto il regime del trattato di prossima approvazione, il quale riduce il dazio per gli agrumi italiani ad un rublo per *pud* (L. 16,28 per q.le). Questo logico ragionamento è tale da rassicurarci in parte, poichè toglie gran valore ai vivaci rimarchi espressi quest'anno, anche in parlamento, contro i favori riservati al traffico nella frontiera russo persiana.

A questo punto la relazione ministeriale avverte che la misura del dazio non ha un' importanza decisiva sul prezzo della merce nei mercati russi di consumo. E cita qualche esempio: oggi, colla tariffa, tuttora in vigore, di rubli 1,57 $^1/_2$ per *pud*, una mezza cassa di aranci costa in Sicilia L. 5,50, trasportata a Pietroburgo 5,50 + 1,25 = 6,75; sdaziata 6,75 + 4,87 = L. 11,62. Dato che nella cassa vi siano 80 frutti, ognuno di essi, entro frontiera russa, viene già a costare 14 centesimi. Orbene a Pietroburgo si vende al minuto a 66 centesimi. La relazione del governo attribuisce tale enorme differenza ai guadagni degli intermediarii e dice ai nostri produttori ed esportatori di organizzarsi e di fare ogni sforzo per giungere più direttamente al consumatore.

E' presto detto. Ma la cosa non è così semplice, e il

sopraprezzo non dipende tutto dagli intermediarii. Dipende anche dalle spese diverse, ingentissime, che la merce sopporta alla dogana, e che vengono quasi a raddoppiare quella del dazio.

Noi non abbiamo qui il conto delle spese degli esportatori d'agrumi: sarà facile ai nostri lettori della Sicilia di procurarsene qualcuno. Abbiamo però sott'occhi un conto di esportatori di uva da tavola. Eccolo:

Dazio doganale	L.	58,61
Dichiarazione di dogana	»	10,00
Manutenzione in dogana	»	16,00
Commissione in dogana	»	20,00
Cancelleria	»	1,20
Totale	L.	105,81

Il vero dazio doganale non è dunque più di L. 58,61, ma di L. 105,81. Eppure, sia detto ad onore degli esportatori italiani, essi riescono a mandar dell'uva anche in Russia, i cui mercati sono saturi dei prodotti dell'Astrakan, della Crimea, della Bessarabia, e realizzarvi prezzi che — scriveva il dr. Fumasoni Biondi in un suo rapporto del 1905 — sono superiori a quelli dei prodotti similari della Spagna, della Francia, della Grecia e della Turchia.

I nostri produttori accettano dunque con grato animo il consiglio del Governo di organizzarsi per la vendita ma pregano alla lor volta il Governo di volersi informare se tutte quelle spese addizionali sono conosciute ed approvate dall'amministrazione centrale dell'Impero, o se non sono piuttosto semplicemente il frutto di geniali trovate della burocrazia russa della cui rapacità lupesca tutti i viaggiatori hanno qualche cosa da raccontare.

Per l'uva da tavola la Russia non accorda tariffa convenzionale; per l'olio d'oliva sì, ma a partire dal 1° gennaio 1911. Allora il dazio generale da rubli 3,30 per *pud* verrà portato a 3,10. Alla stessa data il governo italiano si impegna di ridurre da 24 a 16 fr. il dazio che colpisce gli olii minerali non pesanti.

Lo facesse anche prima! E lo dovrebbe far certo se gli interessati, che sono in gran parte agricoltori, sapessero imporre al Governo una riforma la cui troppo pigra

concessione continua a mantenerli in condizioni d'inferiorità di fronte agli agricoltori esteri.

Tornando all'olio d'oliva, non dimentichino i nostri produttori ed esportatori che essi mantengono tuttora il primo posto sul mercato moscovita, ma che tale primato è validamente conteso dalla Spagna, le cui importazioni crescono mentre diminuiscono le nostre. Eravamo a 405.000 *pud* nel 1897; siamo a 150.000 nel 1906. Nello stesso anno la Spagna era arrivata a 143.000. Dobbiamo darne colpa alla mosca? È infatti questa la causa principale della decadenza nostra; ma i lettori han veduto negli ultimi due numeri del *Coltivatore* quanto siamo vicini ad una vittoriosa riscossa. Speriamo che non vorranno impiegare dieci anni a decidersi per lo sperimento del sistema De Cillis.

Un' ultima considerazione: noi spendiamo circa 13 milioni di lire all'anno per comprare bozzoli in Russia. E perchè non ci dovremmo emancipare da questo tributo?

Perchè non forniremmo noi, bachicultori italiani, tutti i bozzoli che l'industria chiede?

Ed ecco che anche questo salmo è finito nel gloria. Gloria alla bachicoltura italiana, tutta italiana com' era una volta, e non solo coltura e ricchezza settentrionale.

Lo abbiam detto altre volte? E' vero, ma da quando lo andiamo dicendo, si son piantati 2000 gelsi nel Sud... Come si vede, c' è ancora tempo a discorrerne.

E. Ottavi.

Questioni forestali

PER RENDERE MENO VESSATORIE LE VIGENTI DISPOSIZIONI

Non sarà sfuggita all'attenzione dei molti che si occupano del grave problema forestale, una relazione comparsa sul Bollettino Ufficiale del Ministero di Agricoltura del 22 agosto u. s., dovuta a una Commissione nominata dal ministro Cocco-Ortu coll'incarico di proporre nuovi provvedimenti legislativi destinati a integrare od a semplificare alcune disposizioni vigenti in materia forestale.

Non sappiamo che fine farà la relazione suddetta, fine forse non diversa da quella dei molti voti espressi da congressi, delle petizioni inviate al Parlamento sull'oggetto, tanto discusso, delle riforme forestali; è però lecito sperare che detta relazione *ufficiale* possa rappresentare un altro passo verso il riconoscimento, da parte del Governo, dei difetti della attuale legge forestale, e specialmente di quei difetti che la rendono così avversa ai montanari, ledendo i loro interessi privati, intaccando ingiustificatamente il diritto di proprietà.

Anche in occasione dei recenti disastri provocati dalle piene dei fiumi, e avvenuti malgrado le grandiose opere idrauliche di difesa eseguite in pianura, si è, da ogni parte, sollevato il grido: *bisogna lavorare in alto, in montagna!* E' infatti una necessità assoluta, urgente: tutti lo riconoscono; ma il lavoro in montagna non cesserà di trovare i più fieri ostacoli nelle popolazioni che il giorno in cui esse potranno vedere, dai fatti, che non si vuole il *loro* sacrificio pel bene comune.

La vigente legge forestale è odiata dai montanari perchè è una legge negativa e vessatoria: toglie, proibisce, limita, sopprime, senza mai dare, senza mai compensare; non solo, ma esige sacrifici e spese ingenti da chi vuole usare delle sue disposizioni per il riconoscimento di certi diritti, che all'infuori di essa, sono comuni e insiti al fondamentale diritto di proprietà.

Ciò vien riconosciuto nella relazione rivolta al ministro di agricoltura dalla Commissione citata, di cui furono relatori i sig. on. Luigi Majno, e cav. avv. Antonio Pierazzuoli.

Tralasciando la prima parte della relazione, che riguarda le riforme delle norme di polizia forestale, troviamo, fra i provvedimenti suggeriti a diminuire l'asprezza della legge « pur convalidandone l'efficacia », lo svincolo *per semplice domanda dell'interessato* dei terreni erroneamente vincolati, in attesa di procedere alla *revisione generale degli elenchi*. Le spese d'accertamento in seguito alla domanda di svincolo, *devono essere a carico dello Stato*. Ad evitare abusi il proprietario dovrà accompagnare la domanda di svincolo con un deposito che servirà a pagare le spese di accertamento quando tale domanda risulti totalmente infondata. Sembra infatti inoppugnabile — sono parole della relazione — che le spese di rettificazione, quando errore vi è, debbano essere sopportate dallo Stato.

Oggi invece, salvo il caso in cui lo svincolo avvenga d'iniziativa del Comitato Forestale, tutte le spese sono a carico di chi lo richiede, e non si tratta di spese da poco: domanda in carta da bollo, sopraluogo di una Commissione di almeno due membri, nominata dal Comitato Fo-

restale (15 lire al giorno per ciascuno e 30 centesimi per chilometro) e dell'ufficiale forestale (altre diarie e altre indennità). Ciò equivale, per i piccoli possidenti della montagna dove la proprietà è di regola, frazionatissima, alla *impossibilità* di chiedere la cessazione del vincolo, per quanto la domanda sia solidamente fondata.

Lo stesso dicasi relativamente alle visite d'accertamento per le concessioni a coltura agraria. Anche in questo caso sta ora a tutto carico del richiedente il sopraluogo del sottoispettore e quello che poi eventualmente ordina il Comitato forestale. La Commissione nominata dal Ministro rileva come sia « *giusto* e *necessario* che siano rese *facili* e *gratuite* tutte le pratiche relative alle domande di riduzione a coltura agraria ».

La relazione propone inoltre la gratuità di tutte le operazioni di applicazione delle prescrizioni di massima (elenchi di pascolo), osservando che tali prescrizioni « sono vere e proprie disposizioni legislative » e « quando debbano formarsi degli elenchi indicanti i termini ove è permesso il pascolo delle capre, tali elenchi devono essere fatti a spese dello Stato. *Ciò è logico e giusto* di fronte a limitazioni della proprietà privata, alla quale, mentre si nega ogni indennità, sarebbe invero troppo grave addossare anche la spesa per l'esercizio di un diritto ».

Altre saggie proposte riguardano la scelta martellata preventiva delle piante da riproduzione, da eseguirsi dagli agenti forestali senza aggravio dei proprietari; la riduzione della rendita imponibile in relazione al vincolo, poichè questo, impedendo certi lavori di terreno, ne limita la produttività. « Ciò è semplicemente giusto — dice la relazione — mentre sarebbe iniquo il perdurare nel trattamento contrario, tanto più che un tale atto di giustizia assoluta si pratica in materia catastale anche nel caso di terreni che o per causa d'avulsione alluvionale o per causa di destinazione ad uso pubblico, hanno cessato d'essere produttivi di vendita »

E altrove:

« Non bisogna dimenticare che nelle montagne oltre gli alberi ci sono « gli uomini, e che sono spesso miseri molto, e non è lecito, nè poli- « ticamente opportuno, conculcare i loro diritti, strappare loro il mezzo « d'una dura esistenza. Tutte le spese che riflettono l'applicazione del « vincolo forestale, sia direttamente che indirettamente, non possono « equamente essere poste a carico del proprietario di montagna ».

Queste e tante altre ottime proposte di riforme suggerite dalla Commissione, saranno prese in seria considerazione? O si continuerà, come osservava recentemente *il Coltivatore*, a fare la riforma forestale « *in pillole* » a forza di leggine e di ripieghi?

La tutela delle foreste non potrà essere assicurata che dal consenso delle popolazioni alpestri; ma questo consenso si avrà soltanto allorchè esse potranno persuadersi che le leggi e i regolamenti forestali non sono fatti in odio a loro, nè a loro danno.

Qualsiasi riforma che non tenesse conto di tale necessità, non riescirebbe a migliorare l'attuale stato di cose.

Tolmezzo. Dr. E. Marchettano.

Note di stagione

Erpicature inutili e forse dannose. — Il terriccio dei fossi.

Comunemente prima di riarare, in questa stagione per ottenere un lavoro più uniforme si erpica, alla *lunga*, anche per rendere meno disagioso il camminare agli animali.

Se il tempo corre buono tutto procede nel migliore dei modi possibili. Ma se, come è facile, capita una pioggia, anche leggera, dove si è erpicato necessitano molti e più giorni perchè la terra si asciughi, ciò che non avviene dove non si è erpicato.

Quella di facilitare il passo agli animali non è sempre una buona ragione perchè le zolle, non più dure, come nell'estate, cedono facilmente e l'animale cammina spedito, senza inconveniente alcuno.

Se l'aratura estiva ha lasciato delle grosse zolle e non ancora intenerite dalle pioggie, e la vecchia aratura si presenta poco piana, allora solo sarà necessario erpicare, ed in questo caso, ogni mattina e per lungo, si farà correre l'erpice su quella tanta superficie che gli aratri nello stesso giorno potranno lavorare.

In tale modo si concilia la necessità dell'operazione con le incertezze del domani, incertezze sempre all'ordine del giorno sul finire del novembre e, peggio ancora, durante il dicembre.

*
* *

Come massima, il terriccio dell'anno, buttato sù dai fossi, dovrebbe restare in ammasso fino all'anno susseguente per trasformarsi così da dare tutti i maggiori utili.

Ma può avvenire che per necessità di riduzioni radicali si sia costretti a portare sul campo anche quello dell'annata e, data questa condizione di cose, guai a sovesciare tale terriccio.

Dopo terminati i lavori, dopo eseguita l'aratura, lo si metterà superficialmente in modo possa venire dominato dal gelo.

E per non tornare sullo stesso argomento sarà bene dire subito che dove lo strato del terriccio riescirà piuttosto grosso, seminando bietole o frumentone, sarà opportuno largheggiare nella quantità di seme, e *petroliare* così il perfosfato come la fuliggine sporcandosi con l'ultima, tanto il frumentone che i glomeruli di barbabietole.

È uno dei sistemi che più ha corrisposto nella lotta contro i molti insetti che in numero rilevante, spesso, contiene il terriccio dei fossi.

E. PETROBELLI.

Caseificio di stagione

I FORMAGGI MOLLI DI LUSSO

Dalla Valsassina è partita l'iniziativa di organizzare con criteri moderni e razionali l'industria dei formaggi molli; già da parecchi anni alcuni industriali valsassinesi lavorano attorno a questo problema ed oggi davanti ai risultati brillanti che hanno conseguito possono andare orgogliosi di avere creato in Italia l'industria dei formaggi molli di lusso, così felicemente affermatasi anche all'ultima Esposizione internazionale di Milano. Questa industria mette sui mercati parecchi tipi, ma a mio vedere essi non sono che varietà di due speciepri ncipali: i *formaggini* o *robbiolini di Lecco* e le *robbiole* che prendono denominazione diversa dai produttori e dalle località dalle quali provengono. Così abbiamo le robbiole Galbani, le robbiole d'Introbbio, ecc.

I formaggini di Lecco.

Sono molto noti ed apprezzati in Lombardia e fuori e fanno bella mostra nelle vetrine dei salumieri più eleganti delle nostre città i formaggini di Lecco, latticinio assai fine ed assai accetto quale articolo da dessert. La Valsassina è il luogo d'origine di questo minuscolo formaggino. Esso ha dimensioni assai piccole, il suo peso varia da 40 a 60 gr. ed ha la forma di piccoli cilindri

I formaggini per essere fini devono essere molto grassi: freschi sono dolci e di un sapore leggero assai gradito: invecchiando si fanno piccanti assai. Si consumano in tutti gli stadi della loro maturazione: si cominciano a mangiare dopo poco tempo della loro fabbricazione e in questo stadio sono piuttosto dolci e vengono conditi in diverso modo:

con sale e pepe, ed anche con zuccaro e cannella a guisa del mascarpone; quelli vecchi vengono conditi con olio e qualche goccia di aceto.

Il metodo di loro fabbricazione si scosta alquanto dalla lavorazione degli ordinari formaggi molli o stracchini, in quanto la loro coagulazione è di molto maggiore durata, ed io qui riporto per sommi capi i punti salienti della fabbricazione, quali ho appreso in Valsassina, avvertendo che nei dettagli varia da luogo a luogo ed a seconda delle persone.

In un recipiente stagnato o in un mastello di legno si pone il latte caldo appena munto, latte vaccino che ordinariamente nella valle viene mescolato con quello di capra; al latte si aggiunge un po' di agra, 1 litro e mezzo circa per cento di latte; si dà il caglio e si regola l'aggiunta di esso in modo da avere una coagulazione lentissima (lassù si usa il caglio in pasta nella quantità corrispondente al volume di una nocciola per 15 litri di latte) e si lascia in riposo ad una temperatura moderata per 24 ore, coprendo il recipiente.

Se la temperatura del locale è troppo alta si ha una cagliata troppo asciutta, se troppo fredda la cagliata resta debole; essa deve oscillare fra 10° e 15°. Dopo le 24 ore con una scodella si asporta la cagliata avendo cura di romperla meno che sia possibile: si mette nelle tele a scolare: si lascia così da 3 a 4 ore: la pasta non deve essere troppo asciutta. Si aggiunge del sale da cucina fine insieme a cannella od altre droghe: si aggiungono di solito due o tre ettogr. di sale per 10 kg. di pasta; poi si impasta come si fa col pane: si tira la pasta a rotolo e si tagliano i formaggini. Ognuno, del peso medio di 50 a 60 gr. è lungo da 5 a 7 cm. con un diametro di 3 cm. circa. Dopo qualche giorno si rivestono di una piccola muffettina: allora si trasportano in un luogo alquanto più asciutto: dopo poco tempo sono commestibili. Per averli piccanti si lasciano invecchiare in luogo riparato o si mettono nell'olio.

Questa che ho descritto è, dirò così, la fabbricazione antica quale si praticava e si pratica tutt'ora presso molte alpi: ora l'industria di essi si è concentrata presso quegli industriali che hanno modificato e vanno perfezionando il caseificio locale con criteri moderni e razionali. Ora presso le alpi non si prepara che la pasta, la quale viene raccolta da questi industriali i quali poi la confezionano, la salano e la fanno maturare in casere *ad hoc;* e i formaggini vengono poi presentati in commercio convenientemente ed elegantemente imballati e confezionati.

Sono questi formaggini così preparati fini, molto ricchi di grasso, butirrosi, fondono in bocca e hanno sapore assai delicato. Freschi presentano un alto contenuto di acqua, come dimostra la seguente analisi

da me eseguita nel novembre scorso su un formaggino proveniente dalla rinomata ditta Galbani:

Peso di una forma	gr.	40 —
Acqua	°/₀	61 —
Sostanza grassa	»	19,20
Sostanza azotata	»	16,371
Ceneri totali	»	3,429
Cloruro di sodio	»	1,900
Ceneri nette	»	1,529
Azoto totale	»	2,43

Invecchiando diventano molto piccanti e va sensibilmente abbassandosi l'alto contenuto in acqua, inalzandosi proporzionatamente il contenuto in sostanza secca, come dimostra la seguente analisi di un formaggio vecchio fabbricato sull'Alpe Chiarelli in Valsassina:

Acqua	°/₀	16,660
Sostanze grasse	»	41,50
Sostanze azotate	»	35,80
Ceneri totali	»	6,10
Ceneri nette	»	3,10
Cloruro di sodio	»	3 —
Azoto totale	»	5 —

La composizione delle due forme riportata alla sostanza seccata a 100 gradi dà delle cifre quasi concordanti il che rivela che eccetto l'acqua tutti i componenti si mantengono in equilibrio ed il grasso è quello che predomina.

Le Robbiole.

Nel caseificio lombardo abbiamo un latticinio di preparazione semplice ed affatto primitiva, ignorato perchè non è mai uscita dall'ambito famigliare per fare il quale si utilizzavano le più piccole quantità di latte: la Robbiola. Questo tipo venne dal rinomato caseificio valsassinese innalzato all'onore di un vero e proprio formaggio di lusso.

Le principali ditte di Valsassina mandano le robbiole di lusso a tutti i più importanti centri d'Italia. Si presentano in commercio con diverse varietà e con diversi nomi a seconda del fabbricante e delle località, così abbiamo le robbiole Galbani, le robbiole d'Italia, le robbiole d'Introbbio, ecc.

La loro lavorazione si assomiglia quella degli stracchini quadri, ma la tecnica della loro fabbricazione è inappuntabile sotto ogni riguardo, e si avvale di tutti i perfezionamenti portati dal progresso caseario. Se nelle linee generali la preparazione loro è identica, variano i det-

tagli da tipo a tipo: così per esempio le robbiole Galbani, a coagulazione rapida come i quartiroli dai quali poco si scosta per le successive manipolazioni, vien fabbricata con latte che ha raggiunto un certo grado di maturità ciò che permette di poter conoscere dai caratteri della cagliata se vi ha latte guasto il quale viene scartato, e così si hanno formaggi scelti, la riuscita dei quali anche fuori dello stabilimento è sicura.

La Robbiola Italia invece è un tipo a coagulazione piuttosto lunga (6 ore e richiama molto il famoso Brie francese).

Sono le robbiole formaggi di piccole dimensioni del peso medio di gr. 300, di forma generalmente quadrata, assai grassi e butirrosi e fondenti al palato, dolci o leggermente piccanti a seconda del loro grado di maturazione e di salatura.

La composizione chimica richiama quella dei formaggi tutti grassi, e l'elevato contenuto di questo elemento imparte loro quella finezza; quella morbidezza che li contraddistinguono; questa abbondanza di grasso è più accentuata per i formaggi del monte dovuta alla ricchezza in grasso del latte di quelle Alpi, per la speciale natura dei pascoli e del clima.

Riporto qui la composizione chimica di due robbiole della ditta Galbani, fabbricante in Ombrega, una delle più solitarie e più elevate Alpi della Valsassina ed anche una delle più rinomate della Valle per la finezza dei suoi pascoli. Vi passa colassù l'estate una grossa mandria di più di 100 vaccine, e la prima preparazione delle robbiole si fà a quasi duemila metri, ed io ebbi campo di veder in quei luoghi quasi inaccessibili ed abbandonati un caseificio abbastanza perfezionato.

L'analisi fu da me eseguita nel laboratorio della Stazione di Caseificio di Lodi nel settembre 1907.

	I.	II.
Acqua	46,560	45,369
Grasso	25,550	30,560
Sostanze azotate	19,990	20,210
Ceneri totali	7,900	3,730
Ceneri senza cloruro di sodio	2,10	2,510
Cloruro di sodio	5,80	1,22
Azoto totale	2,940	3,100

La composizione riferita alla sostanza seccata a 100° e priva di sale dà le seguenti cifre:

	I.	II.
Sostanza grassa	53,520	57,030
Sostanze azotate	41,87	37,840
Sostanze minerali senza clor. di sodio	4,61	5,130

Le robbiole vengono presentate sotto forma inappuntabile sia per la costanza del tipo come per l'accuratezza dell'imballaggio e per tutto il loro insieme non hanno niente da invidiare ai congeneri tipi che fornisce l'industria francese.

Lodi G. CORNALBA.

Quattrocento viti che danno 250 ettol. di vino

IL SISTEMA DI VITICULTURA GUAZZINI.

Egr. sig. Direttore,

Leggendo nel suo pregiato giornale « *Il Coltivatore* » una Briciola dal titolo: « Cosa può rendere una sola vite a pergolato! » ed accennante a viti tenute a pergolato in quel di Tivoli che possono dare fino a tre quintali di uva, mi è parso che non riuscirebbe discaro a Lei e ai numerosi lettori del suo periodico dare un succinto riassunto del sistema a grande espansione e ad enorme produzione praticato da un geniale colono toscano, Vincenzo Guazzini di Tizzana del Pistoiese.

Mi ci trovai sul finire dello scorso settembre a scopo di curiosità agraria ed erano pure presenti l'on. Matteucci, il conte Cazzola e il barone Vollgalland mandato espressamente dalla *Societé des agriculteurs de France* per esaminare tale sistema.

Il Guazzini in sostanza alleva la vite ad albero a distanza di sette a dieci metri e le mette a poca distanza un tutore vivo o frutto o salice od orniello che però non deve sorpassare la grossezza di dieci centimetri circa, perchè secondo il suo intendimento la vite deve essere la padrona e non la schiava del tutore come purtroppo accade nei piantamenti dell'Emilia, della Romagna e del Veneto.

Di tal guisa egli ha viti che hanno 12 anni, misurano, come ebbe a constatare lo stesso prof. Vollgalland, 50 centimetri di circonferenza e i cui rami vanno a 18-20 metri tutt'intorno costituendo degli smisurati ombrelli carichi di splendida uva. Una sola vite di *uva regina* i cui grappoli maestosi pesavano circa 2 chilogr., con chicchi del volume di una nocciola o avellana, passa con 5 o 6 rami da una parte all'altra del torrente Ombrone come un fantastico ponte di grappoli!

L'originalità precipua del sistema consiste nella negazione della potatura. Il Guazzini è nemico acerrimo del potatoio, ritiene che la vite

è pianta rampicante e che non conviene togliere ad essa se non quello che muore od è rachitico; in fondo il sistema ricorda quello francese dell'*Hèrault en chaîntre* colla differenza che là si taglia il legno vecchio, mentre il Guazzini lascia tutti i rami non solo ma eleva il fusto centrale a circa 2 metri per cui i rami si stendono per ogni lato in piena aria e luce e i grappoli sono ovunque baciati dal sole, e così può spiegarsi che non ostante la sbalorditiva produzione (l'anno scorso con solo 400 viti in poco più di 2 ettari e mezzo di terra vinificò 250 ett. di vino) l'uva matura benissimo.

Un'altra originalità del sistema che si direbbe quasi un *quid simile* (se il Guazzini non lo praticasse ormai da 20 anni) del novissimo sistema americano dello *Stringfellow* in frutticoltura, consiste nella mancanza o quasi del divelto o scasso, giacchè il Guazzini ritiene come lo *Stringfellow* che le radici devono farsi strada da sè nella profondità del terreno in ragione della forza espansiva che egli lascia liberamente ai rami dopo il quart'anno di allevamento. Tutte le sue viti dopo 6 e 7 anni occupano tutto l'intero campo, il che non gl'impedise di seminare trifoglio e magnifiche rape sì da mantenere sei bovini con due ettari e mezzo di terra!

É ben vero che a questi chiari di luna produrre cotanto è pericoloso, ma non è detto come ebbe ad ammettere anche il ch.mo prof. Vollgalland (che fu assai largo di elogi e di assennati consigli al bravo Guazzini) che sia necessario produrre solo uve da vino e se si innestassero ad es. tutte le viti del Guazzini con quella bellissima uva Regina che assaggiammo graditamente e che alla vicina Firenze si paga anche la bellezza di L. 40 al quintale, la morale della favola ci sarebbe.

Ma pel Guazzini la morale della favola trasformata in verità c'è lo stesso, perchè non ostante che il valentuomo per un si picciol lembo di terra paghi nientemeno che L. 1500 di affitto mantiene agiatamente la sua famiglia numerosa (11 persone) ricavando non meno di 3000 lire libere di spese!

Non le pare, On. signor Professore, tutto questo eloquente è degno di essere riportato nel suo valoroso periodico?

Lo spero e con questo mi creda:

Fontana Elice (Bologna).

dev.mo suo abbonato

Dott. Cavara Napoleone.

I tutoli o torsoli del granturco

NELL'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

Nella corrente annata di carestia di foraggi, torna utile suggerire agli allevatori di bestiame l'introduzione di mangimi poco conosciuti, ma sani e sufficentemente nutritivi. E a questo proposito ho più volte avuto occasione di osservare, in questi giorni, che i *tutoli* o *torsoli* di granoturco, nelle campagne servono in generale a mantenere la fiammata nel camino, invece di essere adibiti a qualche cosa di più utile ed economico. Anche a priori si potrebbe dedurre che un certo valore nutritivo lo hanno, formando parte di un'infiorescenza. E infatti al momento della maturazione delle granelle (frutti), la maggior parte del nutrimento della pianta va ad accumularsi in esse, ma una certa quantità resta sempre nei torsoli, non assorbita dal frutto, e questa quantità, variabile a seconda del loro stato di secchezza, della fertilità del terreno e della varietà di mais coltivato, unitamente alle altre sostanze che compongono i tutoli, contribuisce a fornirgli un certo potere alimentare.

Dal manuale sull'*Alimentazione del bestiame*, dei Proff. Menozzi e Niccoli, tolgo i risultati delle analisi chimiche, i quali confermano quanto ho sopra esposto:

Acqua		(8,7 a 10,5)	10 — 0[0
Sostanza secca totale		(89,5 a 91,3)	90 — »
Ceneri		(2,3 a 4,10)	93,18 »
Sostanze greggie	Proteina	(7,20 a 11,3)	8,24 0[0
	Grasso	(1,10 a 1,60)	1,38 »
	Estrattivi inazotati		42,60 »
	Cellulosio		34,60 »
Sostanze digeribili	Albuminoidi	(3,20 a 5,50)	3,79 0[0
	Materia grassa	(0,40 a 0,70)	0,58 »
	Estrattivi inazot. complessivi		3,80 »
Rapporto nutritivo			1 : 10,4

Il rapporto nutritivo e le sostanze albuminoidi e grasse digeribili dei tutoli di mais, si possono paragonare alla metà di quelli del fieno di lupinella, e di ottimi fieni di prato naturale e trifoglio pratense. Sono assai superiori per valore alimentare alle paglie, pule, loppe ecc. dei cereali; il loro rapporto nutritivo è eguale a quello delle paglie di fave, di alcuni foraggi verdi (avena, granturchino) e di qualche radice foraggera (barbabietola, carota).

I torsoli che si destinano all'alimentazione del bestiame non siano ammuffiti, nè abbiano contratto cattivi odori; così avariati sarebbero certamente cattivi alimenti, i quali sarebbero rifiutati dal bestiame, non solo, ma gli cagionerebbero gravi disturbi.

La loro conservazione perciò in luogo sano, asciutto, riesce indispensabile, tanto più che si tratta di *mangimi complementari* tutt'altro che disprezzabili in un'annata come la presente. Prova ne è anche il valore teorico che il Poggi dà alla farina di tutoli, nel suo pregiato libro *L'alimentazione razionale degli animali bovini.*

Data la composizione seguente:

Albuminoidi (proteiche)	1,5
Grassi	0,5
Estrattive non azotate	50 -

e ammesso il prezzo corrente del granturco di L. 14,50, classificando i tutoli fra i foraggi della 3ª categoria, dà ai singoli elementi nutritivi greggi i seguenti prezzi:

Albuminoidi	L. 0,138
Grassi	» 0,103
Estrattive non azotate	» 0,083

Ne deduce pertanto il seguente valore teorico per quintale di tutoli:

Albuminoidi	1,5 a L. 0,138	=	L. 0,20
Grassi	0,5 a » 0,103	=	» 0,05
Estrattive non azotate . .	50 - a » 0,083	=	» 4,15
		Per quintale	L. 4,40

Si possono somministrare vantaggiosamente alle vacche da latte, ai bovini da lavoro e da ingrasso, anche sotto forma di minuti pezzetti, che devono lasciarsi un po' macerare nell'acqua salata sia fredda che calda.

Se fredda la macerazione sarà più prolungata (24 ore), se si fa uso di acqua bollente basterà un tempo metà (10-12 ore).

Trattandosi di un *mangime complementare,* ricco di cellulosio, la dose da usarsi sarà un po' maggiore di quella della crusca: circa kg. 1,5 per quintale di peso vivo, unitamente a 50-60 gr. di *sale pastorizio*..

Molto meglio vengono utilizzati i tutoli sotto forma di *farina,* nel qual caso questa può essere somministrata anche ai suini da ingrasso e ai polli, sia sotto forma di zuppe, come dicemmo, sia mescolandola con foraggi molto acquosi.

La loro macinazione viene di molto facilitata se, dopo averli ridotti in minutissimi pezzi con la *mazzaranga* o meglio con un *trinciafo-*

raggi, si pongono poscia ad essiccare in un forno, dopo tolto il pane. Al mulino la spesa di macinazione non può superare L. 0,40-0,60 per quintale di farina.

In commercio vi sono pure mulini *macina-tutoli*, che possono anche servire per macinare altre sostanze come: panelli, semi di granturco, lupini, fave, segale, ecc. Possono essere mossi a *braccia d'uomo* o da *un maneggio* di animali: coi primi si possono ottenere 10-12 kg. di farina per ora, dato che si impieghino due uomini; coi secondi 200-600 kg. per ora. Il costo dei *macina-tutoli a mano* oscilla sulle L. 100, quello dei *macina-tutoli a maneggio* dalle L. 200 in più.

Avvezzare gli animali al nuovo alimento sarà cosa assai facile: basta cominciare con piccole quantità mescolate agli altri mangimi, unitamente a un po' di crusca e crescere ogni giorno la dose.

Il più delle volte però l'animale accetta volentieri la zuppa o la razione che contiene farina di torsoli di granturco.

Como, Cattedra agraria. Dr. M. MODONESI.

Pulizia nella mungitura del latte! [1]

Essendo il latte un liquido delicatissimo facilmente alterabile, principalmente per la caduta in esso di sostanze estranee, la norma principale che bisogna seguire nella mungitura è quella della più scrupolosa pulizia. Questa raccomandazione non è però seguita che da un numero scarsissimo di persone addette a questa operazione; la maggior parte trascura qualsiasi norma di siffatto genere.

In Danimarca, che è il paese ove più è progredita l'igiene della stalla e dove è scrupolosamente osservato tutto quanto è in relazione colla pulizia degli animali destinati alla produzione del latte, la donna, che è quella che compie la delicata ed importante operazione, dopo aversi accuratamente lavate e disinfettate le mani, si copre, durante la sua funzione, di una lunga vestaglia, la quale isola completamente i suoi abiti sottostanti dal contatto del latte. Nelle nostre bergamine invece succede affatto il contrario, e di questo ben si può accorgere chi assista anche una sol volta a questa operazione. Gli uomini che sono incaricati della medesima indossano magari quell'abito col quale pochi minuti prima hanno compiuti i lavori più sudici, quale quello del ricambio del giaciglio

(1) Dal libro *Il latte* di F. Maiocco, di prossima pubblicazione.

della stalla, e non si danno nemmeno la minima cura di sciacquarsi almeno prima le mani e di strofinarsi i vestiti sempre coperti di polvere e sporchi di strame. Nella discussione che in questo stesso anno la Società d'Igiene di Torino ha portato nelle sue sedute, e la *Gazzetta del Popolo* di Torino ha ampiamente trattato sulle sue colonne, si è dimostrato nel modo più persuasivo che il cosidetto sudiciume del latte trova la sua causa efficente nel modo col quale la mungitura viene effettuata: i nostri mungivacche mancano quasi tutti di amor proprio verso quella che è pur sempre l'emblema della propria ambizione nel fare compìto il lavoro al quale essi sono destinati. Si disse da molti che la mancanza di pulizia nella maggior parte dei nostri mungivacche sia dovuta ad ignoranza. Non è sufficente però, secondo me, questo malanno dell'umanità a spiegare questa che non è altro che una trascuranza affatto inconciliabile coi principi educativi essenziali di un qualsiasi popolo civile.

La mancanza di pulizia nella mungitura del latte trova invece le sue cause principalmente in quel malefico istinto che pur troppo molti hanno di non volersi affatto adattare a qualsiasi lavoro che essi non giudichino torni direttamente a proprio vantaggio; in una inerzia, nel non voler fare nulla in più di quanto è strettamente necessario di fare; e nella mancanza di personale nelle nostre bergamine, per la quale l'uomo di servizio deve contemporaneamente accudire a diversi lavori succedentisi in modo vertiginoso e tale da non permettere fra l'uno e l'altro di darsi una conveniente preparazione. Perciò solo quando i regolamenti d'igiene avranno la loro più rigorosa applicazione e saranno inflitte delle gravi punizioni a chi avrà trasgredito ai medesimi e si faranno a questo scopo delle frequenti visite nelle bergamine e nelle stalle nei momenti in cui si pratica la mungitura, si potrà ottenere in questa quella pulizia che assicurerà all'umanità quel prodotto che essa ha ben ragione di voler pretendere, poichè è la propria salute che viene minacciata, quando essa viene invece trascurata.

Accingendosi alla mungitura, l'uomo o la donna della medesima incaricati, debbono prima pulirsi bene i vestiti, e cambiarseli, se prima hanno compito dei lavori in cui si siano insudiciati; quindi debbono lavarsi ben bene le mani con acqua e sapone, e sempre in una soluzione disinfettante e deodorante quando lo esiga la natura del lavoro compiuto in antecedenza (per esempio dopo aver medicato una vacca affetta da afta, ecc. ecc.). Una accurata pulizia deve pure essere fatta alla mammella dell'animale: i nostri famigli invece non fanno altra lavatura che quella dei capezzoli colle prime goccie di latte che spremono sul palmo della mano. Questo è affatto insufficiente, perchè il

più delle volte le mammelle sono invece eccessivamente insudiciate di escrementi e quindi anche per esse una rigorosa pulizia si impone: per lavare le mammelle bisogna sempre adoperare dell'acqua calda. I recipienti nei quali si munge il latte debbono pure essere sempre pulitissimi: debbono perciò essere lavati in antecedenza, prima con acqua calda contenente dei cristalli di carbonato di soda, poscia con acqua pura fresca, ed in seguito venire esposti all'aria ed alla luce, lontani però dalla polvere e dai cattivi odori: questi recipienti debbono avere la forma di secchio ed essere fatti di ferro stagnato.

Quando si munge nella stalla non bisogna mai che si compia altro lavoro, poichè la polvere che si può produrre e nella quale sono sempre frammiste delle sostanze eterogenee, può cadere nel latte e quindi inquinarlo: medesimamente non bisogna mai offrire da mangiare agli animali durante la mungitura: per queste cause la mungitura fuori della stalla è sempre da preferirsi a quella fatta dentro di essa. Perchè

Fig. 25. Secchio per mungere. Fig. 26. Filtri per il latte. Fig. 27. Filtro a triplice tela metall.

poi coi movimenti della coda l'animale non molesti il mungivacche o sollevi delle particelle dal suolo, è bene che essa venga tenuta ferma o da un ragazzo o da qualsiasi altra persona, oppure venga fissata con una apposita legatura. Il primo spruzzo di latte poi non deve mai essere munto nel secchio; è bene invece raccoglierlo nel cavo della mano, e osservare se esso è normale, poichè se non è tale bisogna mungerlo a parte.

Tutte queste precauzioni, che a molti sembreranno certo troppo minuziose, è bene che siano invece scrupolosamente osservate, poichè con esse si assicura al latte quello stato di purezza che pure è indispensabile, sia per venderlo al suo stato naturale, sia per assicurargli una conveniente conservazione per fabbricare con esso quei prodotti che è suscettibile di dare.

Nelle nostre stalle si costuma di radunare tutto il latte raccolto dalle varie vacche in un solo bidone che viene lasciato nel mezzo della stalla

fino a che si siano munte tutte le vacche: il che esige in molti casi anche due o tre ore. Questo sistema è affatto da rimproverarsi perchè, trovandosi detto latte per sì lungo tempo in un ambiente ove sono numerosissimi i microorganismi che lo possono alterare ed ove ancora si emanano continuamente delle esalazioni puzzolenti che possono essere assorbite e trattenute dal latte stesso, si compromette gravemente la riuscita del burro e il gonfiore dei formaggi che con tale latte si confezionano. Per questo è bene che il bidone collettore sia collocato fuori della stalla ed in un ambiente, per quanto è possibile, povero di germi infettivi e lontano da esalazioni putride.

Per quanta cura si abbia nella mungitura, il latte contiene però sempre qualche immondizia, come dei detriti di foraggio, di lettiere, peli, mosche, ecc. Per questo, prima di versarlo dal secchio nel bidone collettore, è bene passarlo nello staccio. Vi sono parecchie forme di stacci: di essi i più comuni hanno una forma tronco conica ed il diametro superiore di 30-35 centimetri: con quelli poi a doppia reticella si evita che il latte, passandovi attraverso, resti lungamente a contatto colle particelle depositatevi: ad ogni modo anche in questa operazione si raccomanda la più scrupolosa pulizia.

F. Maiocco.

Note di stagione - Nell'oleificio

Siamo adunque in grandi faccende nel trappeto. L'annata è discreta. Non manca il buon umore e si farà buon viso anche alle chiacchiere del giornale amico.

Risaliamo alla costituzione chimica della uliva, dalla quale prenderemo le mosse per giungere al fatto pratico.

Nell'*epicarpio* (pellicola del frutto) oltre alla cellulosa, alla sostanza cerosa, all'acqua, ai pigmenti, vi ha un *olio essenziale* che essendo solubilissimo nei grassi resta disciolto nella massa d'olio estratta e gli dà l'aroma caratteristico speciale di frutto. Questo olio essenziale che abbonda nelle olive verdi, scompare quasi totalmente in quelle ultramature ed a temperatura superiore ai 18° volatilizza e si scompone.

Questa che pare una modesta cognizione, ha pure molta importanza nell'industria dell'estrazione.

È chiaro che là dove è in uso il sistema di estrazione a caldo, trattando la pasta con acqua bollente, non si può far calcolo sull'aroma delicato se a soli 18° il profumo già esala e tende a scomparire. L'acqua

calda non solo deteriora il sapore e dà all'olio una tinta verdastra, ma fa sì che perda la sua freschezza e che invecchi anzi tempo.

Non si parli assolutamente di finezza d'olio con un siffatto trattamento. Però quando la stagione corre rigida e quando non avendo acqua non si è provvisti di *frullino* per il maggiore sfruttamento delle sanse, forse che si dovrà sacrificare buona parte del reddito in olio per cederlo all'industriale che lo estrae al solfuro di carbonio o darlo in pasto al bestiame?

È vero, l'acqua bollente coagulando le sostanze albuminoidi libera l'olio che più facilmente scola dalla torre. La resa totale è maggiore. Ma si ha una massa unica di olio comune che viene stimato e pagato molto meno dell'olio ricavato a freddo. E poi non si tratta già di limitare forzatamente la resa. Anche con tempo rigido basterà risolversi a fare una prima pressione a freddo ed una seconda a caldo se così talenta.

E forse meglio che a caldo converrà alla seconda frangitura che precede la pressione trattare la pasta con una soluzione a freddo di tannino. L'acido tannico anch'esso agisce coagulando le materie albuminoidi, ma evita gli inconvenienti menzionati causati dall'acqua calda e costerà anche meno. La soluzione tannica si prepara facilmente mettendo in infusione in acqua per due o tre giorni corteccia macinata di quercia oppure di acero.

Non diremo di terze pressioni in piccoli oleifici; in essi o si dispone di frullino oppure con la terza pressione non si compensa la spesa d'estrazione. Vale meglio in tal caso destinare le sanse a mangimi.

Nei *frattoi* del Lazio, la maggior parte dei quali è ancora fedele all'acqua calda, si suole ritornare la pasta, dopo la prima estrazione, nel frantoio unendola alle ulive che si vanno frangendo. Lo scopo è non solo di assorbire la parte acquosa trattenendo la pasta resa così più compatta sotto la macina, ma di sfruttare meglio la sansa aggiunta.

Non mancherà chi sostituisce la pasta con la paglia. Naturalmente la sansa è preferibile, che se non altro non regala cattivi odori estranei all'olio.

Intanto è dubbio che la sansa venga in tal modo maggiormente esaurita, essa più probabilmente assorbirà tanto liquido nel frattoio per quanto ne emetterà al torchio. Meglio sarebbe aggiungere al macchinario esistente il *frantoio a cilindri Mure,* poco costoso, e con esso fare una prima lavorazione più che altro di lacerazione delle ulive alla quale seguirebbe una prima debole pressione per togliere le acque di vegetazione e passare alla lavorazione del frantoio a macelli.

Allora le paste rimarrebbero compatte asciutte, la triturazione avverrebbe più intensa, più facile, più rapida.

Albano Laziale A. CRAVINO.

Libri nuovi

E. Branzoli-Zappi e L. Mazza — *Manuale bancario* — Roma, Stabil. tipografico G. Scotti & C.

Per gli stretti rapporti che corrono ormai tra l'agricoltura ed il mondo degli affari interesserà certo a molti fra i nostri lettori di poter consultare questo ottimo manuale, compilato dai signori Branzoli-Zappi e Mazza colla collaborazione di altri studiosi. Il libro contiene: 1. L'elenco delle banche e dei banchieri italiani. 2. Id. dei banchieri esteri. 3. L'elenco delle Società anonime industriali e commerciali, Società d'assicurazione e principali Società cooperative. 4. Elenco delle Società estere operanti in Italia. 5. Sistema monetario e metrico dei principali Stati. 6 Riviste e annuarii della finanza e del commercio. 7. Legislazione commerciale, bancaria e industriale. È un volume di 1400 pag e costa L. 10. E. O.

Atti del III. Congresso risicolo internazionale — Pavia, ottobre 1906 — Milano, tip. G. Abbiati, 1907.

Rimane questo libro come un documento prezioso delle importantissime discussioni fattesi a Pavia intorno ai miglioramenti colturali, alle malattie del riso, alle nuove macchine proposte per facilitare la coltura, a tutta l'economia e la sociologia che si connette a questa coltivazione.

A. Bruttini — « *Sulla fabbricazione elettrosintetica di alcuni prodotti azotati di uso agricolo* » — Roma, 1907, estratto dal *Boll. Società agricoltori.*

I. Guareschi — « *Nuova enciclopedia di chimica* » — Torino, Unione tipografica editrice. — Una lira la dispensa, fascicolo 19 del vol. V. che tratta ancora del carbonio.

V. Alpe e M. Zecchini — « *Nuova enciclopedia agraria italiana* » — Torino, Unione tip. edit. — Una lira la dispensa, fascicolo 103, portante la V. dispensa del « Caseificio ».

Dott. U. Spoleti — « *La coltivazione del frassino da manna nel Circond. di Cefalù* ». — Riposto, tip. *Sicilia Vinicola*, 1907, presso l'autore a Castelbuono (Palermo).

Poche pagine di saggie considerazioni dirette a migliorare la coltura rendendola migliore per reddito industriale.

Dott. Bertani Tomei — « *Contro la peronospora della vite* ». — Modena, *Giorn. Staz. agraria*, 1907.

Esperienze fatte a Langhirano e da noi riferite nelle principali conclusioni.

F. Silvestri — « *La tignola dell'olivo.* — Portici, tip. Vesuviana, 1907, presso il Lab. di entomologia agraria di Portici (Napoli).

E' una monografia completa e ben fatta sulla tignuola dell'olivo (*Prays oleellus*) che tanto danno reca ai nostri oliveti.

Dott. A. Martinelli — « *La ricostituzione dei vigneti* ». — Stradella, tip. Salvini, 1906, prezzo L. 1,50.

Ottima istruzione: completa, pratica, chiara. È diretta in particolare ai viticultori dell'oltre Po pavese.

R. Nicastri Vulcano — « *La concimazione chimica diretta al frumento nell'agro di Matera* ». — Avellino, estr. dal Giorn. di viticolt. 1907.

Una concimazione diretta fatta con 5 q.li perfosfato, 2,80 leucite, 1,50 nitrato sodico ad ettaro dette 9 q.li di più di grano con un beneficio economico di 107 lire.

G. Raineri — « *I piccoli serbatoi a corona* ». — Piacenza, tip. Piacentina, 1907, presso la Federaz. ital. dei Consorzi agrari.

La Federazione di Piacenza, sotto la amorosa guida del suo illustre presidente, l'on. Raineri, inizia la pubblicazione di un nuovo lavoro della massima importanza pel nostro paese, cioè sull'avvenire dell'irrigazione e i doveri dello Stato. In questa prima bella monografia, riccamente illustrata, è detto dei piccoli serbatoi a corona, e noi ci proponiamo di riferirne qualcosa in particolare ai lettori. Seguirà fra breve una seconda monografia sui grandi serbatoi. A. M.

Briciole.

L'Istituto internazionale d'agricoltura e la bibliografia.

I lettori conoscono la proposta, fatta da noi in varie occasioni, che l'Istituto internazionale d'agricoltura abbia da affrontare subito il problema della bibliografia agraria universale.

É una delle poche cose *nuove* che può fare! — così abbiam sempre detto.

Orbene, abbiamo sott'occhio il rapporto del deputato belga Tibbaut presentato alla Camera dei rappresentanti di Bruxelles per l'adesione di quello Stato all'Istituto di Roma.

L'on. relatore si augura che agli organizzatori di questo non sfugga l'importanza estrema e l'urgenza di stabilire, a vantaggio degli agricoltori e degli studiosi e agronomi di tutto il mondo, il servizio bibliografico internazionale. E si chiede: a Roma vi hanno già pensato? E qual metodo di classificazione adotterà il grande istituto romano? e in qual modo le collezioni di libri e riviste che a Roma s'addenseranno potranno essere rapidamente utilizzate dagli Stati aderenti?

« *Ces points* — dice il relatore della Camera belga — *sont dignes de toute l'attention* ». Purtroppo non ci risulta che a Roma vi abbiano pensato.

∞

L'industria ed il commercio ci chiedono dell'alcool denaturato!

Ce lo chiedono insistentemente, e noi, nonostante il prezzo alto a cui é solito, non lo possiamo dare perchè non ne abbiamo.

Si è fatta la legge per le distillerie cooperative di agricoltori, ma

gli agricoltori si son dimenticati di costituire le cooperative, ed hanno perciò rinunziato a questa cospicua fonte di lucro.

Le ragioni della scarsità di alcool sul mercato sono le seguenti: 1. la poca quantità di melasse di barbabietola avutesi nella precedente campagna saccarifera, melasse che si preferì dezuccherare, anzichè distillare; 2. scarsezza dell'alcool di seconda categoria (prodotto da vini e vinaccie); 3. l'enorme rincaro dei granoni, che ne rese non conveniente la distillazione e indusse a ricorrere alla distillazione di altre materie prime importate.

Ad una di queste cause si potrebbe agevolmente ovviare oggi, coll'enorme quantità di vini prodotti, vini che non son tutti sani nè serbevoli. Ma occorrerebbe che il Governo non tardasse ulteriormente a concedere il famoso abbuono!

∞

L'afta ed il servizio veterinario.

Nelle *risposte a quesiti* di questo numero diamo qualche consiglio agli allevatori, i quali hanno anche attualmente a soffrire molti danni dall'afta che infierisce nelle provincie venete.

Ma noi amiamo tornare sui concetti altra volta espressi in questo giornale; tutte le ordinanze contro l'afta sono e rimarranno inutili sino a che non si organizzerà *sul serio* il servizio veterinario.

Il contadino che ha una bestia malata chiama il sanitario sempre troppo tardi e un'infezione può intanto manifestarsi e diffondersi in un Comune senza che lo sappia il Sindaco, il quale... firma i certificati d'immunità.

In questi giorni il Ministero dell'interno ha pubblicato un *testo unico delle leggi sanitarie* ed è bene. Ma non basta. Ad altri miglioramenti deve giungere il servizio veterinario, che non sarà un vero servizio utile, fino a che non sarà reso *veramente obbligatorio* senza inceppamenti, senza ostacoli, senza restrizioni, *in tutti i Comuni!*

∞

Un primo successo della cooperazione vinicola nel Lazio.

Si è avuto gli scorsi giorni a Zagarolo, grosso centro di produzione vinicola del Lazio.

Ivi la *sezione della lega dei viticultori del Lazio* forte di 500 soci e fortemente organizzata ha potuto ottenere dalla benemerità Società « Vinalcre » sapientemente diretta dal nostro amico cav. Mazzon, il prezzo di L. 3,25 a quintale sulle vinaccie, mentre sulla piazza il prezzo ordinario fu di L. 2 o 2,50 al massimo.

Non è questo un bel successo dell'unione dei viticultori?

∞

Venezia insegni!

Il Comune di Venezia è stato forse il primo in Italia ad adottare una riforma lungamente desiderata dagli agricoltori.

Quale?

Quella di applicare il dazio di consumo sul vino in base della sua gradazione alcoolica.

La riforma è fra le più eque che mai si possono immaginare.

Imperocchè non si capisce davvero il perchè un vino che abbia 14 gradi di alcool debba pagare lo stesso dazio di uno che ne abbia soltanto 7.

La verità è questa che con un ettolitro di vino del primo si fanno *entro la cinta* con un buon battesimo due ettolitri di vino del secondo; cosicchè in ultim'analisi il primo viene a pagare metà dazio dell'altro!

L'ingiustizia è così stridente ed è tutta a danno dei vini di debole gradazione alcoolica, che pure sono i più.

Lode dunque alla colta Venezia (1) che ha dato il buon esempio, che vogliamo augurarci veder seguito dalle altre grandi città.

∞

Un'altra riforma che dovrebbe essere applicata.

Seguendo lo stesso ordine d'idee, bisognerebbe proporzionare anche meglio il dazio sull'uva con quello del vino.

In parecchie città, non ostante che per disposizione della legge 23 gennaio 1902 si sia voluto la proporzionalità tra dazio uva e dazio vino, l'uva paga ancora L. 3,50 il q.le, mentre il vino paga L. 10,50. Anche qui l'ingiustizia è evidente perchè, ammesso che un quintale d'uva dia 60 litri di vino limpido naturale, il vino prodotto entro la cinta viene a pagare circa L. 7 di dazio, mentre quello che viene di fuori paga 1[3 di più.

Ma non basta.

Coll'uva introdotta, in barba alle leggi, quasi tutti fanno secondi vini; quindi il dazio si riduce ancora.

Il Comune di Roma, preoccupato di ciò, portò due anni fa il dazio sull'uva da vino a L. 5,25.

Orbene, ciò non ostante, l'anno scorso di scarsa vendemmia, entrarono a Roma circa 40 mila q li d'uva, e quest'anno la cifra è anche maggiore. Ciò vuol dire che conviene fare vino nell'interno delle mura,

---

(1) Anche Verona ha adottato il dazio graduale sul vino. *N. d. R.*

specie a Roma dove ogni locale è provvisto di una buona cannella di *acqua marcia?*

Conclusione: rialzare il dazio sull'uva, ribassare o almeno graduare il dazio sul vino: ecco un programma pratico di riforme enologico-amministrative.

REDAZIONE(

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi ed Esposizioni.

⁂ Il comizio agrario di **Voghera** ha nominato suo presidente onorario il cav. Giulietti, conferendogli una medaglia d'oro di benemerenza, ed ha nominato presidente effettivo il nostro egregio collaboratore ed amico avvocato Angelo Morini. Nello stesso tempo ha deciso di bandire un concorso a premii per l'impianto di **vigneti ricostituiti.** L'ammontare complessivo dei premii è di L. 7550.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ L'*Engrais* segnala una **frode nel commercio dei concimi.** Consiste nell'introdurre destramente del nitrato o del perfosfato ad alto titolo all'atto del prelevamento del campione. Mentre il compratore preleva lui stesso il campione da diversi sacchi, il venditore, stando dietro a lui, mescola destramente il nitrato, nel vasetto o nella carta, alle prime quantità prelevate. E il colpo è fatto.

Avversità e malattie.

⁂ La malattia dell'**avvizzimento dei peperoni** riscontrata negli orti del Vogherese, sarebbe dovuta, secondo il Montemartini al *Fusarium vasinfectum.* Raccomanda di scegliere piantine ben sane provenienti da seme sano, di cambiar terra nei semenzai e disinfettarla; di disinfettare i semi e di usare conci chimici. Nelle aiuole infette non si devono piantare per qualche anno peperoni, piselli, cocomeri, nè altre piante che possano albergare quel parassita.

⁂ Il prof. G. E Rasetti parla nell'*Italia agricola* n. 22 del **disseccamento dei germogli della vite,** verificatosi quest'anno nel Pisano esclusivamente sul vitigno *grignolino.* Pare finora che sia da escludersi l'opera di parassiti diretti; la poltiglia bordolese è assolutamente inefficace contro il malanno, il quale parrebbe determinare queste necrosi pel fatto di sbilanci di temperatura e di condizioni vegetative disadatte.

⁂ Il Presidente della Commissione dipartimentale di meteorologia del Rodano, sig. C. Andrè in un rapporto al Consiglio generale afferma che in quel dipartimento i dati annuali causati dalla **grandine** come media di 20 anni (1811 1900) è di 278.845 franchi, dal 1901 sono cominciati gli **spari.** Orbene i danni sono divenuti in media di 509 814 franchi per anno! La relazione è però

vivamente combattuta dai sostenitori degli spari che sono ancora permessi in quel dipartimento.

Colture speciali.

⁂ Il dott. A. Orlandi scrive al *Boll. agr. dell'Oltrepo pavese* (n. 21) che coll'adozione del **sovescio** di **veccia concimata** nei **vigneti** ebbe un aumento di prodotto del 50 % in confronto a vigneti non concimati.

Industrie agrarie.

⁂ Una felicissima iniziativa ha preso la Società Umanitaria di Milano: quella di costituire una grande **cooperativa** per la **vendita del latte** nella città di **Milano.** Alla prima adunanza, presieduta dall'illustre prof. Menozzi, intervennero i rappresentanti delle maggiori cooperative di consumo e deliberarono di costituirsi in Comitato promotore per passare subito all'attuazione della bella e pratica idea

Questioni diverse.

⁂ Nel settembre scorso la Germania ha ritirato dall'**Italia** 76.381 q.li d'**uva da tavola** contro 58.128 della Francia, 2207 dall'Austria Ungheria e 1176 della Spagna. Nei primi nove mesi le cifre furono in totale di quintali 91.445 dall'Italia, 88,338 dalla Francia, 2539 dall'Austria Ungheria, 2767 dalla Spagna, 4595 dall'Algeria.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Oliva che non matura; come fare? (*Risp. al sig. N. N.*). — « L'oliva non si matura, ed è arrivato il momento di coglierla: che fare? È ancora tutta bianca. Se si vuole attendere, sopraggiungerà la neve e romperà tutti gli olivi. Voglia compiacersi dirmi se, arrivati ai primi di dicembre, o matura o non matura si possa cogliere ».

Non è questione di data fissa, ma di opportunità colturale e industriale. Certo converrebbe raccogliere le olive quando appena appena accennano al color rosso-scuro. Si è veduto che nulla si guadagna in olio lasciandole sulle piante ancora, o, meglio, che il guadagno, se mai c'è, non è tale da compensare le perdite che si hanno per le contrarietà del tempo, la voracità degli uccelli, ecc.

Ma se proprio queste benedette olive non vogliono quest'anno colorirsi come dovrebbero, che vuole? Le raccolga lo stesso piuttostochè lasciar guastare l'albero e scemare il prodotto per la stagione. D'altronde l'olio di olive imperfettamente mature è più fine e più conservabile.

Come prevenire i danni dell'afta. (*Risp. al sig. P. di Treviso*). — Voglia innanzitutto rileggere quanto scrivevamo a pag. 519 del I. vol. di quest'anno. E faccia pur tesoro dei seguenti consigli dati dal valentissimo veterinario e zootecnico prof. Romano di Udine « nessun capo bovino deve essere portato dal di fuori; nessun negoziante deve essere lasciato entrare nella stalla per trattative d'acquisto, i capi, intorno a cui queste vertono siano presentati fuori della stalla; ci si assicuri sempre seriamente che le bestie che si comperano sui mercati friulani non provengano da epoca recente, da fuori provincia; non si portino animali su fiere e mercati fuori provincia, se manca la

sicurezza assoluta di venderli; si richiedano per parte delle Autorità comunali i certificati di origine; non si acquistano foraggi in località infette.

Un grave fatto viene segnalato: pare che vi siano speculatori i quali trovano la convenienza a portare in Friuli per qualche giorno il loro bestiame da zone pericolose a fino di munirlo di certificato di provenienza da località immuni da malattie infettive per poi poterlo rispedire in qualsiasi direzione dopo aver così usurpata la buona fama di sanità sempre goduta dal bestiame nostro ». G. B.

Ancora sulla senape nera come foraggio. (*Risposta al sig. N. N.*). — Oltre a quanto è stato scritto nell'ultimo numero dall'egregio prof. Marchi, poco posso dirLe di mio.

Come dissi nella mia nota pratica la senape è un foraggio al quale si deve ricorrere solo nei casi estremi e per questo lo usai pochissime volte.

Solo un anno seminai un appezzamento metà a senape nera e metà a senape bianca e riscontrai nella prima un maggior numero di foglie e più sviluppate e per questo la ritenni migliore e la consigliai.

Forse la differenza di sviluppo può aver trovata la sua ragione nella natura del terreno, essendo differenti le esigenze delle due varietà.

Ma in quella volta non notai alcun disturbo negli animali che limitatamente se ne cibarono.

Nè Barral e Sagnier, nè Canevazzi, nè Berti Pichat, che pure ne scrissero a lungo, citano gli inconvenienti rilevati da alcuni.

Io credo si debba attribuire l'avvelenamento non alle foglie della senape nera, ma ad alcuni semi già maturi per averla consumata a fioritura inoltrata, e in questo caso forse nessuna differenza tra le due varietà.

E mi conferma questo dubbio quanto l'amico Poggi scrive a proposito della senape selvatica:

« La senape campestre non è solamente fra le piante più fastidiosamente infeste; è anche velenosa. Giovane no; ma da quando comincia fiorire fino alla maturanza delle silique, può recar danno agli animali che se ne cibino. Il più volte citato Cornevin dice che si sono avuti casi di morte in cavalli e muli che si alimentarono per un certo tempo con la senape dei campi ».

E. Petrobelli.

Per fare il sidro col sugo di mele. (*Risp. al sig. A. A.*). — Le mele tritate o gratugiate con qualche *broyeur* da pomi, vengono torchiate. Il mosto filtrato grossolanamente attraverso una cesta piena di paglia per trattenere le parti grossolane, si pone in tini o in fusti aperti o, meglio, chiusi da valvola idraulica o tappo bollitore. La fermentazione si stabilisce spontaneamente se il locale ha almeno 10-15° C. di temperatura. Ove stentasse a fermentare si aggiunga una dose di fermento per ogni 15 ettol. di massa. Quando la grossa fermentazione è cessata, si spilla il liquido di sotto e si passa in botte dove completerà la fermentazione medesima. La botte va chiusa con valvola idraulica.

Non v'è altro da fare allora che attendere la completa chiaritura della bevanda. Per accelerare questa si può chiarificare il sidro con 150 gr. per ettol. di terra Lebrija.

Cocciniglia degli agrumi accompagnata da fumaggine. (*Risp. al sig. P. P.*) — Per combattere la cocciniglia degli agrumi accompagnata da fumaggine bastano le soluzioni di sapone molle potassico al 2 per cento nell'acqua. La cura si fa una prima volta ai primi di giugno; una seconda ai primi di settembre. Se trattasi di vecchia infezione potrà soffregare ora i tronchi o i rami con emulsione di olio di catrame kg. 9, soda Solvay kg. 4.500 in 100 litri di acqua.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Merce		Da		A
Grani teneri:				
Alta Italia	L.	26,50	a	27 —
Ghirca Nicolajeff	»	23 —	»	23,25
Azima Nicolajeff	»	23,25	»	24 —
Berdiansca	»	23,25	»	23,50
Grani duri: Taganrog	»	23 —	»	24,50
Sardegna	»	29,75	»	30 —
Granoni: Danubio	»	15 —	»	16 —
Napoli	»	— —	»	— —
Avena: Nazionale	»	21 —	»	21,75
Estera (oro)	»	15,25	»	15,50
Orzo: Nazionale	»	16,50	»	— —
Estero (oro)	»	12,50	»	— —
Legumi: Fagioli naz.	»	27,25	»	27,50
» est. verdi	»	— —	»	— —
Ceci cottura	»	— —	»	— —
» macina	»	24,50	»	25 —
Fave e favini	»	17,75	»	18 —
Lupini	»	14,25	»	14,50

Tendenza del mercato: Invariato.

Alessandria.

Merce		Da		A
Frumento	L.	25,50	a	26 —
Meliga	»	15,75	»	16 —
Avena	»	20,50	»	21,50

Vercelli.

Merce		Da		A
Riso sgusciato, al q.le	L.	28 —	a	29,50
Risone bertone	»	23,50	»	25 —
» nostrano	»	21,75	»	22,75
Frumento mercantile	»	24,75	»	25,50
Segale	»	17,50	»	18,25
Meliga	»	15,75	»	16,50
Avena	»	21 —	»	22 —

Novara.

Merce		Da		A
Frumento	L.	26,50	a	— —
Riso nostrano a sacco	»	38 —	»	39 —
» giapponese	»	29 —	»	30 —
Granoturco	»	16 —	»	18 —

Torino.

Merce		Da		A
Frumenti piem.	L.	26 —	a	26,50
» esteri	»	33,50	»	34 —
Frumentone	»	16,50	»	18,50

Brescia.

Merce		Da		A
Frumento	L.	23,25	a	24 —
Frumentone alla soma	»	15,50	»	16,50
Avena	»	20 —	»	21 —

Milano.

Merce		Da		A
Frumento nostrano	L.	25 —	a	25,25
» veneto e mant.	»	25,25	»	26 —
» estero	»	31 —	»	31,50
Risi: Ostiglia 1.o	»	40 —	»	42,50
» » 2.o	»	37 —	»	39 —
» mercantile	»	34 —	»	34,50
» scadente	»	29 —	»	30 —
» giapponese 1.o	»	31,50	»	32,50
» » 2.o	»	29 —	»	31 —
Risetto	»	24 —	»	26 —
Mezza grana	»	19,50	»	22 —
Risina	»	16,50	»	19 —
Risone nostrano	»	21 —	»	23 —
Granoturco nostrano	»	15,50	»	16 —
» veneto	»	17 —	»	18,75
Avena nazionale	»	21 —	»	21,50
» estera	»	21 —	»	21,75
Orzo nazionale	»	19,50	»	20,50
Segale	»	18,25	»	19 —
Miglio	»	18 —	»	19 —

Tendenza del mercato: Affari limitati.

Pavia.

Merce		Da		A
Frumento	L.	24 —	a	25 —
Granoturco	»	15,25	»	16,25
Avena	»	20 —	»	21,50

Vicenza.

Merce		Da		A
Frumento	L.	23,50	a	24,75
Frumentone	»	15,75	»	17,75
Avena	»	20,50	»	21 —

Treviso.

Merce		Da		A
Frumento	L.	21 —	a	21,25
Avena	»	19,50	»	20 —

Padova.

Merce		Da		A
Frumento fino a q.le	L.	24,50	a	24,75
» buono mercant.	»	24,25	»	24,45
Frumentone pignoletto	»	17 —	»	17,50
» gialloncino	»	16,50	»	17 —
Segala	»	17 —	»	18 —
Avena	»	21 —	»	22 —
Sorgo rosso	»	9 —	»	10 —
Riso fino	»	40,50	»	41 —
» nostrano	»	39 —	»	40 —

Rovigo.

Merce		Da		A
Frumento	L	24,75	a	25 —
Frumentone	»	15,75	»	17,50

Cremona.

Merce		Da		A
Frumento	L.	23 —	a	24 —
Granoturco	»	15 —	»	16 —
Avena	»	18 —	»	18,50

Parma.

Frumenti . . . L. 25 — a 25,25
Frumentone . . . » 17,25 » 17,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —

Bologna.

Frumento . . . L. 24,75 a 25 —
Frumentone . . . » 18 — » 18,50
Avena . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . L. 25 — a 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 17,50
Avena . . . . » 22,15 » 23,50
Segale . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . L. 25 — a 25,75
Granturco . . . » 16,75 » 17,50
Fava marzuola . . » 18,50 » 19 —
» invernenga . . » 20,50 » 21,50

Modena.

Frumento . . . L. 24,75 a 25,25
Frumentone . . . » 16,50 » 17,50
Avena . . . . » 22 — » 23 —

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 25 — a 25,25
Frumentone ferrarese . » 16,50 » 17,25
Avena ferrarese . . » 21,25 » — —

Forlì.

Frumento . . . L. 24 — a 24,25
Granturco . . . » 17,50 » 18,25

Firenze

Frumento bianco, q le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 24 — a 25 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . L. 25 — a 25,50

Teramo.

Grano . . . . L. 25 — a 25,50
Fagioli . . . . » 28 — » 30 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 27 — a 28,50
Avena . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 14 — » 16 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29 — a 30 —
» correnti . » 27 — » 27,50
Frumentoni . . » 18 — » 18,50

Foggia.

Grani duri . . . L. 30 — a 31 —
Maioriche . . . » 25 — » 26 —
Bianchette . . . » 26 — » 26,50
Avena . . . . » 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . L. 25,50 a 26,50
Fave . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . L. 26 — a — —
Orzo . . . . » 15 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Frumenti poco attivi - altri generi invariati.

Bestiame.

Brescia.

Suini . . . . L. 140 a —

Alessandria.

Vitelli 1ª q.tà . . . L. 90 a 110
Buoi e manzi . . . » 70 » 75
Soriane . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 73 a 79
Vitelli . . . . » 97 » 110

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 77 a 92
» magri . . . » 50 » 77
Vacche grasse . . . » 57 » 72
» magre . . . » 28 » 54
Tori . . . . . » 55 » 70
Vitelli (p. v.) . . . » 103 » 112
Suini grassi (m.) . . » 140 » 145
» magri (v.) . . » 123 » 130
Agnelli . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Bologna.

Suini . . . . L. 133 a —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 140 —
Vitelli . . . . » 90 — » 100 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Maggiore attività e ricerca.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Brescia.

Maggengo . . . L. 11,75 a 12 —
Paglia . . . . » 3,45 » 3,85

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . » 16,50 » — —
» cocco . . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 14 —
Paglia . . . . » 4,75 » 5,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,50 a 13 —

Pavia.

Maggengo . . . L. 14,50 a 15 —

Cremona.

Maggengo . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 4 — » 4,60

Modena.

Semi trifoglio . . L. 130 a 140
» medica . . . » 115 » 130

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 11 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza.

Maggengo . . . L. 14,50 a 15 —
Agostano . . . » 14 — » 14,25
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Parma.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 3,70 » 4 —

Bologna.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11,50
Seme trifoglio . . » 140 » 145
» medica . . » 125 » 135
» lupinella . . » 85 » 90

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Sostenuti.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 125
Sicilia . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 120 » 140
Oneglia . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 135 » 145
» seconde qual. » 110 » 115

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 105 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 82 — a 84 —
Gioia . . . . » 78 — » 83 —

Bari.

Fruttati . . . L. 115 — a — —
Mangiabile . . » 98 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 110 — a 113 —
» » ardere. . » 100 — » 110 —

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 18 a 20
Vignale . . . . » 17 » 19
Montemagno . . . . » 16 » 20
Moncalvo . . . . » 17 » 19
S. Salvatore . . . » 14 » 19

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 18 a 20
» andanti . . . . » 17 » 18

Astigiano.

Barbera . . . . L. 26 a 28
Comuni . . . . » 16 » 18

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 22 a 24
» Barbera . . » 26 » 27
Alba, Dolcetto . . . » 22 » 23
Barolo . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . L. 20 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 18 » 20
Bologna, da pasto . . » 20 » 22

Marche.

Macerata . . . . L. 20 a 22
Ancona . . . . » 18 » 20

Umbria.

Perugia . . . . L. 16 a 18
Città di Castello, vino bianco » 17 » 19
» » nero . » 20 » 23

Toscana.

Firenze . . . . L. 18 a 22
Pisa-Siena, comuni . . » 16 » 22
» fini . . . » 24 » 25
Arezzo . . . . . » 18 » 20

Puglie.

Barletta . . . . L. 18 — a 19 —
Brindisi . . . » 14 — » 19 —
Sansevero . . . » 10 — a 12 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali,
vini da taglio . . L. 16 — a 18 —
Vittoria, Milazzo, id. . » 12 — » 15 —
Marsala, id. . . . » 26 — » 29 —
Id. bianchi . . . » 26 — » 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi quasi esauriti. Nuovi abbastanza attivamente commerciati.

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz. L. 1,40 a 1,42
2ª » » 1,24 » 1,26
Forlì al 1000 . . » 105 — » 106 —
Cremona al 100 . » 10 — » 11 —
Piacenza al 100 . » 11,50 » 12 —
Reggio E. » . » 10,50 » 11 —
Padova al mille . » 100 — » 103 —
Parma alla ventina » 2,30 » — —

Burro.

Milano, al kg. . . . L. 2,55 a — —
Brescia . . . . . » 2,70 » — —
Lodi . . . . . » 2,70 » — —
Reggio Emilia . . . » 2,80 3 —
Padova . . . . » 2,70 » 2,80
Parma . . . . » 2,80 » 3 —
Pavia . . . . » 2,70 » 2,85
Piacenza . . . . » 2,65 » 2,70

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato L. 87 a 88
» biondo torchiato . . » 72 » 74
Cera vergine . . . » 330 » 335

Teramo.

Miele . . . . . L. 70 a 75
Cera . . . . . » 3,20 » 3,30

Castagne.

Fossano . . . L. 10 — a 11 —
Mondovì, fresche . . » 11,50 » 12,50
Racconigi, fresche . » 12,50 » 15 —
Saluzzo . . . . » 14 — » 15 —
Varese . . . . » 8 — » 9 —

Canapa.

Ferrara.

Scarto . . . . . L. 50 » 78
Canaponi . . . . . » 57 » 58
Stoppe . . . . . » 45 » 54

Bologna.

Canapa scelta . . . L. 99 » 100
buona . . . . . » 97 » 98
scarti . . . . . » 73 » 74
stoppa . . . . . » 64 » 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Carrube Sicilia . . L. 12 — a 12,25

Messina.

Limoni, alla cassa . L. 4,50 a 8 —
Aranci » » . » 5 — » 7 —

Palermo.

Fichi secchi . . . . L. 42 a 43
Aranci, alla cassa . . » 20 » —
Mandarini . . . . . » 18 » 20
Limoni . . . . . » 18 » 19

Mercati dei fiori.

Ospedaletti e Ventimiglia

Rose Ulrich Brunner % L. 10 — a 11 —
» Fraü Karl Druschki » » 10 — » 11 —
» Paul Nabonnand » » 3 — » 5 —
» Marie Van Houtten » » 3 — » 5 —
» Sofrano . . » » 2 — » 4 —
Garofani scelti . . » » 3 — » 4 —
Anthemis . . . » » 0 80 » 1 —
Violette . . . kg. » 3 — » 4 —
Gladioli . . dozz. » 2 — » 2,50
Reseda . . » » 0 15 » 0 20
Narcisi . . » » 0,25 » 0,30
Violaciocche . » » 0,30 » 0,40

Prezzi fermi con tendenza però al rialzo.

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone
per consegne marzo, maggio 1908 L. 62 — a — —
» » americano » » 61 — » — —
» » nazionale » » — — » 58 —
Zolfo raffin. in pani . » 12 — » 12,25
» impalpabile . . » 14,50 » — —
» raffinato . . . » 12,50 » 12,75
Perfosf. min. 13[15 . » 7 — » — —
» » 18[20 . » 9 — » 9,40
Superf. d'ossa . . » 11,50 » 12 —
Scorie Thomas 16[18 % » 6,25 » 6,50
Nitrato soda . . . » 27,25 » — —
Solfato ammoniaca . » 32 — » — —
Cloruro potass. 78[80 . » 22 — » — —
» organico 95[99 . » 24,50 » — —
Solfato potassico . . » 25 — » — —
Cenere d'ossa . . » 7 — » 7,50

Torre dei Passeri.

Calciocianamide 15-16 % azoto L. 22,50

Milano.

Solfato rame nazion. . L. 60 — a 62 —
» inglese . » 63 — » 64 —

Bologna.

Solfato rame inglese . L. 60 — a 63 —
» nazionale » 59 — » 61 —
Zolfo di Romagna raf.
dopp. in pani . . » 12,50 » 13,50

Andamento dei mercati: Solfato rame attivo, leggermente in aumento.

UFFICIO TECNICO AGRICOLO ROMANO

G. DEL PELO PARDI

Premiato con Medaglia d'Oro speciale dal Ministero di Agr., Indust. e Comm.

ROMA - Piazza Borghese N. 89 - ROMA

Rastrello " IDEAL „ Meslé

Premiato con MEDAGLIA d'ORO all'Esposizione Internazionale di Milano 1906

Questo nuovo Rastrello a cavallo « **IDEAL** » è il più semplice ed anche il più solido di tutti i Rastrelli conosciuti e funzionanti automaticamente.

E' perfettamente equilibrato e si manovra con una facilità incomparabile.

Il nuovo movimento automatico di scarico è di una sicurezza assoluta e funziona senza nessun scatto contrariamente a ciò che avviene nella maggior parte delle macchine simili e che costituisce il grave difetto di un rapido spostamento che provoca la rottura.

Per mezzo di una ingegnosa disposizione, tanto semplice quanto robusta, il Rastrello « **IDEAL** » è mantenuto in contatto costante con il suolo; non può mai, anche nei più forti raccolti, alzarsi in lavoro contro la volontà del conduttore, segue con facilità tutte le ondulazioni del suolo e non si scarica che quando vuole colui che lo dirige.

Questo rimarchevole strumento che nel 1903 fu per la prima volta, lanciato al commercio ed all'agricoltura, diede risultati così soddisfacenti che meravigliò tutti i compratori che vollero interessarsene e fra questi, la maggior parte, constatatano la superiorità, abbandonarono i tipi concorrenti per non ritenere che l'« **IDEAL** ».

Il successo del 1903, non fece che aumentare nel 1904 e 1905.

Questa preferenza sulle marche antiche, indica nettamente i progressi che il Rastrello « **IDEAL** » **Meslé** porta al macchinario agricolo di questo genere

Chiedere listini speciali

Telefono interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornal
63.05.(45.113)

ANNO 53°

CASALE MONF., 22 Dicembre 1907

Num. 51.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 51 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali **Il Coltivatore** e **Giornale Vinicolo Italiano**

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto "LE ULTIME LEGGI AGRARIE".

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

SOMMARIO.

Le migrazioni interne dei contadini

E IL PROBLEMA DELLA MANO D'OPERA

La crisi americana ed il conseguente riflusso dei nostri emigranti dai laboratorii, dalle officine, dalle grandi opere pubbliche dell'America del Nord hanno posto nuovamente sul tappeto la questione dell'emigrazione interna.

Sapevamo dall'inchiesta dell'Ufficio del lavoro che nel 1905 ben 858.000 lavoratori spostaronsi dalla loro sede per trovare in altre regioni, in altre località lavori di natura periodica. Dunque l'entità della migrazione annua interna è anche maggiore di quella per l'estero, giunta pure negli ultimi anni a cifre così considerevoli.

Orbene è notevole che il fenomeno della migrazione interna non è mai stato nè studiato a fondo nè disciplinato. Oggi non solo le forze naturali, ma tutta una organizzazione, sotto forma di tutela dello stato nostro o di favori da parte degli stati di immigrazione, spingono

il contadino ad emigrare all'estero. Per l'emigrazione estera esistono ufficii di collocamento, di informazione, di patronato, sia pure non ancora sufficienti al bisogno: invece nulla o quasi nulla si è fatto per la migrazione all'interno, talchè è più facile ad un contadino degli Abruzzi conoscere che la sua opera è richiesta al Plata e recarsi in questo lontano paese, talvolta anche con spese di viaggio anticipate, che non d'avere identiche notizie ed agevolazioni per una regione italiana.

Queste ed altre considerazioni hanno mosso il ministro d'agricoltura ad intervenire coll'opera legislativa. Ed egli ha presentato un disegno di legge. La qual legge parmi dovrà venire, con qualche miglioramento, accolta con favore da tutti, dai proprietarii e conduttori d'aziende, come dai contadini. Nell'interesse degli uni e degli altri la legge avrà il compito di allargare la conoscenza dei mercati, facilitare i trasporti, le comunicazioni e le notizie, liberare il lavoratore da certi rapaci mediatori che oggi si mangiano buona parte dei suoi profitti. Ed un altro scopo, pure fondamentale, si vuol raggiungere, quello cioè di sfollare le regioni a popolazione lavoratrice esuberante per portar nuovo sangue ad altre, desolate dallo spopolamento.

« Tutto ciò — nota l'on. Cocco-Ortu nella sua relazione — senza pretesa di dirigere le forze naturali economiche, bensì con lo scopo di liberarle dagli ostacoli che le inceppano, rendendone il gioco più spedito, diminuendone gli attriti ».

*
* *

Le regioni d'onde normalmente e periodicamente viene l'offerta di lavoro son quelle montagnose: quelle in cui il lavoro vien richiesto sono la piana delle risaie lomelline, novaresi e vercellesi, son l'agro romano con le Maremme, sono il basso piano foggiano, e così pure la

Basilicata e la parte sud-est della Sicilia, le quali han bisogno d'un numero rilevante di braccia per la mietitura del frumento. E son queste solo le correnti maggiori. Non vi ha, si può dire, operazione agricola che si possa dire assolutamente esente da un bisogno supplementare di mano d'opera; non v'ha provincia che non registri un'entrata od un'uscita di lavoratori, limitata ad una stagione. Or tutto questo movimento il ministro d'agricoltura vuol disciplinare, vuol regolare in modo che esso si svolga nel modo più utile, vuoi pei contadini, vuoi per l'industria agricola in genere.

Ed ha escogitato gli « uffici interregionali pel collocamento della mano d'opera nei lavori agricoli e nelle opere pubbliche ».

La relazione accenna ai ripetuti tentativi fatti, con vario esito dall'*Umanitaria* di Milano, il cui segretariato delle migrazioni interne esplicò una molteplice e tenace attività, affrontando e superando non pochi ostacoli di cui trionfò, facendo anche sorgere in varie località analoghi uffici locali da lui dipendenti. In seguito la relazione ministeriale esamina le istituzioni similari dell'estero.

Nonostante questi autorevoli esempi, non si potrebbe dire che gli ufficii della Camera abbian fatto accoglienza entusiastica al disegno di legge Cocco Ortu. Se in alcuni ufficii i deputati si limitarono, col solito frettoloso sistema e poco lodevole davvero, a nominare il commissario dandogli mandato di fiducia, in altri la legge fu discussa e giudicata abbastanza severamente.

Il congegno degli ufficii di collocamento, così com'è esposto nel disegno di legge, fu detto farragginoso, empirico, pericoloso; si son deplorati i nuovi carichi accollati alle provincie, ai comuni, ai privati; si è detto che occorrerà tutta una schiera di nuovi funzionarii e forse di nuove sinecure; si è opposto, ed è questo l'appunto

più grave, che talune disposizioni della legge sono in opposizione a quelle della legge sulla risicultura votata solo pochi mesi fa dal parlamento italiano.

Appunto grave e anche fondato; perchè le commissioni di conciliazione di cui parla la detta legge sul riso, la cui geniale proposta fu accolta così favorevolmente, verrebrebbero eliminate da un'altra commissione di cui parlano gli art. 9 e 10 dell'attuale progetto. Quest'ultima dovrebbe vigilare sull'andamento dell'ufficio di collocamento, nominare e licenziare gli impiegati, *risolvere i reclami inoltrati dagli interessati,* e « *prender l'iniziativa per la conciliazione in ogni caso di sciopero o di conflitto vertente tra datori e prenditori di lavoro ai quali l'ufficio presta la sua mediazione* ». Qui havvi evidentemente sovrapposizione se non un vero contrasto di attribuzione e di poteri.

Così pure si parla dei collegi di probiviri per l'agricoltura, ai quali si affida l'incarico di eleggere i membri della detta commissione. Ora i probiviri in agricoltura, pei quali esistono studii fatti al Ministero circa vent'anni fa, non esistono ancora, e non è certo prudente legiferare come se essi dovessero istituirsi fra breve.

Queste ed altre piccole mende han fatto chiamare negli Ufficii della Camera un po' frettolosa la preparazione del disegno di legge. Ma non son tali certamente da doverlo respingere e da non farci desiderare che esso venga sollecitamente discusso coi voluti emendamenti.

Vi son disposizioni di innegabile utilità: la mediazione degli ufficii di collocamento, il servizio di informazioni, le facilitazioni ferroviarie pei lavoratori, rappresentano iniziative buone e che saranno senza dubbio efficaci e benefiche. Molti fra i miei colleghi hanno espresso questo desiderio e questo voto, che la legge, emendata, alleggerita dalle disposizioni meno felici e meno urgenti, possa

venir presentata dalla commissione e votata con sollecitudine.

I rimpatrii larghissimi di questa fine d'anno e quelli anche più larghi che si annunziano prossimi danno al problema il carattere della massima urgenza.

L'on. di Campodarsego.

I devastatori delle foreste

Piccoli di forme, talora anzi piccolissimi e quasi invisibili, i devastatori delle foreste trovansi nella miriade infinita di quegli animaletti, che i naturalisti ed anche il volgo appellano insetti, e che tutti purtroppo conoscono per i flagelli che infliggono anche alle altre colture, alle masserizie, alle abitazioni, ecc. Nulla resiste alla loro opera distruggitrice: è la potenza dei piccoli che si manifesta in una maniera tanto meravigliosa in lavori immani!

All'economia forestale, la loro azione si rende in grado più o meno dannosa, alterando le funzioni fisiologiche delle piante, che non di rado sono costrette persino a soccombere, e qualche volta anche i caratteri tecnici del legname. Alcuni di questi funesti animaletti si attaccano alle foglie, ai fiori, ai frutti, alle gemme ed alle corteccie, che divorano in vario modo; altri al legno, che intaccano, minano e forano diversamente; ed altri in fine che attaccano indifferentemente qualunque parte di pianta. Taluni rendonsi nocevoli allo stato di bruco o larva, altri allo stato perfetto, ed altri allo stato di bruco e di insetto perfetto.

Riuniti in numero straordinario, qualche volta sono riusciti a far deperire intere foreste. Nei boschi di Vincennes, giusta quanto narra il Siemoni, si dovettero abbattere non meno di 50000 piante di quercia attaccate dalla *Scolitus destructor*; ed a Orléans nel 1830 ed a Rouen nel 1835 intere selve di pino per disfarsi di un curculione (forse l'*H. pinastri*), che si era accampato nelle radici. In Comunienharz, secondo assicura il Lunardoni, si dovettero abbattere 2.650.000 alberi per causa del *Bostrichus tipographus*. In Prussia si fu costretti ad abbattere circa 24.000.000 di metri cubi di legname, e nella selva Boema 3.032.050. Nell'Arz perirono nel 1780 circa 1.000.000 di abeti per causa di un insetto; nei monti Ercinii 1.500.000 pini per causa di un bostrico, ed in Germania 23.000 ettari di foreste di pino per causa della Gastropace

del pino. Il Béranger racconta che dal 1840 al 1846 perirono nelle foreste del Cansiglio più di 40.000 abeti rossi per causa del bostrico tipografo. E nella Turingia parecchi anni or sono si spesero ben 25.000 talleri per la distruzione di bruchi nocivi. Anche in America si sono avuti a deplorare danni enormi: nella Carolina del Nord vennero distrutti dagli insetti alcuni anni fa più migliaia di ettari di foreste di pinastro.

Gli è che gli insetti, specialmente quando sono allo stato di bruco o di larva, hanno una voracità spaventosa. Ed oltracciò si moltiplicano in una maniera straordinaria. Una femmina di *Tomicus typographus* può dare, secondo il Perona, in un anno, ammesso che vi siano tre generazioni, 81.000 uova. Leuwenhoeck calcola che una sola mosca domestica può produrrre in tre mesi 746.496 piccoli: ciò ha fatto dire a Linneo potersi dalla voracità di una mosca consumare il cadavere di un bove o di un uomo, più presto che da una jena o da un leone. Secondo i calcoli di Réaumur una sola femmina di afide può originare alla quinta generazione ben 5.904.900.000 individui. Una sola Tennite secondo Owen, può produrre alla decima degenerazione 1.000.000.000.000.000.000 di individui.

Ed è grande ventura che la moltiplicazione degli insetti non assuma che ben di rado tale enorme aumento, opponendovisi varie circostanze che provvidenzialmente influiscono a mantenere un certo equilibrio. Fra queste circostanze sono da notarsi le influenze atmosferiche — caldi eccessivi, freddi precoci o tardivi, pioggie abbondanti, venti impetuosi, ecc.; — i parassiti vegetali — l'*Empusa muscae* Cohen, l'*Entomoptora radicans* Brefeld, il *Cordiceps militaris* Pries, ecc.; — i parassiti animali — *Ichneumonidae, Braconidae, Chalcididae, Tachinariae*, ecc.; — e gli animali insettivori — insetti predatori uccelli insettivori, pipistrelli, ricci, talpe, cinghiali, ecc. Anche i maiali ed il pollame fra gli animali domestici si possono ascrivere agli insettivori, e ci possono arrecare all'occorrenza grandi benefici.

Peraltro, se tutte queste circostanze valgono a mantenere un certo equilibrio, non sono sufficienti ad evitare del tutto le invasioni degli insetti, coi conseguenti terribili flagelli. E però l'uomo non se ne deve rimanere impotente spettatore, ed anzi deve mettere a profitto queste stesse circostanze per premunirsi meglio. Pertanto, non potendo fare assegnamento sulle influenze atmosferiche, che sfuggono alla sua portata, deve avvalersi di tutte le altre circostanze, di cui può fino ad un certo punto disporre. E quindi deve proteggere incondizionatamente, e per quanto più è possibile, favorendone la moltiplicazione, i parassiti

vegetali ed animali, e gli animali insettivori, che, nell'economia generale della natura, hanno l'ufficio importantissimo di limitare il soverchio propagarsi delle specie fitofaghe, le quali, in breve tempo, ridurrebbero la terra in un immenso deserto.

A scongiurare inoltre la invasione degli insetti nocivi, od a limitare quanto meno la intensità, giova moltissimo un altro valido mezzo di lotta, cioè sottrarre le condizioni necessarie e favorevoli alla loro moltiplicazione. Ciò si ottiene con la stazione ben appropriata alle piante, col buon governo tanto del suolo che del soprassuolo, con la ripulitura continuata di tutte le piante deperite od in via di deperimento, nonchè dei ceppi e degli avanzi delle utilizzazioni, con i tagli saltuari, ecc. Fa d'uopo in altri termini che i boschi, con una razionale coltura, siano mantenuti in uno stato di rigogliosa vegetazione, applicando tutte le buone regole di tutela forestale. Sono consigliati anche i boschi misti.

Questi mezzi preventivi, per lo scopo che si propongono, hanno, come ben si può intendere, una importanza grandissima, dappoichè, mentre sono in generale di facile ed economica applicazione, servono ad attestare la invasione degli insetti, che costituisce una vera calamità, e che bene spesso, anche con grande dispendio, è ben difficile poter reprimere. Peraltro, perchè possano riescire efficaci, fa d'uopo che vengano applicati ininterrottamente e su larga scala.

Ma non sempre con questi mezzi preventivi si riesce ad impedire la moltiplicazione degli insetti nocevoli. D'altra parte può avvenire benissimo che non si sia fatto in tempo per metterli in esecuzione. In siffatti casi bisognerà ricorrere a mezzi distruttivi, che, a differenza dei precedenti, tendono a combattere gli insetti sia allo stato di uova, sia allo stato di larva, sia allo stato di crisalide, e sia allo stato perfetto. Dessi debbono essere applicati, per riuscire efficaci, contemporaneamente su tutta la superficie del bosco, ed a tempo debito. In ciò giova moltissimo la conoscenza della vita e dei costumi degli insetti.

Le uova si possono distruggere direttamente sulla pianta, o dopo che saranno state raccolte. Ugualmente si possono distruggere le crisalidi: per quelle però che si trovano nel terreno la distruzione si può praticare facendosi pascolare i porci, o rastrellando e bruciando il terriccio; per quelle poi che si trovino nei ceppi o nelle radici estirpando e bruciando i ceppi e radici infestati. Le larve si possono distruggere direttamente sulla pianta, quando trovansi a breve altezza dal suolo, in modo da essere accessibili alle mani, e siano unite in grosse colonie, sia schiacciandole, sia bruciandole; oppure quando emigrano da una pianta ad un'altra. Nel caso si trovano in alto, in maniera da non

essere accessibili alle mani, allora bisognerà tagliare con apposite forbici i ramoscelli infestati, oppure bruciarle, oppure farle cadere collo scotimento nelle ore mattutine o nelle giornate piovose e fredde, o coll'affumicamento. Le larve viventi nel terreno o nei ceppi o nelle radici si distruggono come le crisalidi. Gli insetti in fine allo stato perfetto si distruggono come le larve, a seconda dove trovansi.

Gli insetti oltre di ciò si possono facilmente distruggere, attirandoli in luoghi appositamente preparati, sia coll'offrire nutrimento, sia coll'offrire luoghi adatti per la deposizione delle uova, e sia per la difesa delle intemperie, a seconda, ben inteso, dei loro peculiari costumi. Per la distruzione degli insetti, che vivono tra la corteccia ed il legno, si consigliano moltissimo i così detti *alberi di presa*, che non sono altro se non che alberi abbattuti, per attirare gli insetti a deporvi le uova, per poi, nate le larve, scortecciarli per bruciarli con la corteccia. Per la distruzione degli insetti, che attaccano i ceppi e le radici, si consigliano anche moltissimo i così detti *randelli di presa*, che non sono altro se non che bastoni di conifere provvisti di corteccia, che si pongono nel suolo per attirare del pari gli insetti a deporvi le uova, per distruggerne poscia le larve. Si consigliano anche, invece dei randelli di cui sopra, dei pezzi di corteccia fresca di pino o di abete, o dei fasci di rami, che si pongono sul suolo, allo scopo di attirare gli insetti e distruggerli facilmente. Per le grillotalpe e le melolonte si consigliano i mucchi di concime, o di terra grassa e sciolta, nei quali vanno a deporre le uova, di tal che riesce agevole la distruzione delle larve dopo nate. In fine, per alcuni tentrenidei, si consigliano dei pali incatramati infissi verticalmente nel suolo, che li attirano, rimanendovi appiccicati. Anche i fuochi accesi nelle foreste durante la notte riescono ad attirare molti insetti, specialmente farfalle notturne, che ne rimangono bruciate.

Gli insetti in fine si possono anche combattere vantaggiosamente, arrestandoli nel loro cammino, quando cioè emigrano da un luogo ad un altro, o quando scendono o salgono le piante infestate, sia mediante le *fosse d'isolamento*, sia mediante gli *anelli di presa*. Le prime si ottengono scavando, ordinariamente lungo la periferia del bosco o della superficie invasa, delle fosse profonde 40-50 cm., a pareti lisce e verticali, di maniera che gli insetti, che vogliono oltrepassarle, vi cadano dentro e vi possano venire facilmente uccisi. Le seconde si ottengono spalmando circolarmente il fusto degli alberi, con sostanze diverse, come, ad esempio, col catrame di legno, nelle quali rimangono appiccicati gli insetti, che tendono di attraversarle.

Malgrado tutti questi provvedimenti, qualche volta l'invasione degli

NOME DELL' INSETTO	Stadio in cui riescono nocivi	Piante che attaccano	Parte che danneggiano
1. *Melolontha vulgaris* Fabr. (Maggiolino)	Larva ed insetto perfetto	Pini, pezzi, larici, robinie, ecc.	Radici, giovani gettate, foglie e fiori
2. *Melolontha Hippocastani* Fabr. (Carruga rossa)	Id.	Id.	Id.
3. *Melolontha solstitialis* L. (Rizotogo solstiziale)	Id.	Id.	Id.
4. *Melolontha Sullo* L. (Maggiolino marmoreggiato)	Id.	Id.	Id.
5. *Coraebus bifasciatus* Ol. (Corebo bifasc.)	Larva	Quercie	Cimali
6. *Agrilus viridis* L. (Agrillo verde) . .	Id.	Faggi, ontani, betulle, salici, ecc.	Legne
7. *Otiorhynchus niger* Fabr. (Otiorinco nero)	Larva ed ins. perf.	Pezzi e larici	Radici e corteccie
8. *Hylobius abictis* L. (Ilobio del pino) .	Id.	Pini	Ceppi, radici, corteccie, germogli, gemme
9. *Hylobius pineti* Fabr. (Ilobio del larice)	Id.	Larici	Id.
10. *Pissodes notatus* Fabr. (Pissode notato)	Id.	Pini e larici	Ceppi, radici, legno
11. *Pissodes piceae* Ill. (Pissode dell'abete bianco)	Id.	Abeti bianchi	Id.
12. *Hylesinus piniperda* Gyll. (Ilesino del pino)	Id.	Pini	Legno e corteccie
13. *Hylesinus minor* Hart. (Ilesino minore)	Id.	Id.	Id.
14. *Hylesinus micans* Keg. (Il grande Ilesino dell'abete rosso)	Id.	Abeti rossi	Id.
15. *Scolytus destructor* Ol. (Scolito distrut.)	Id.	Olmi	Id.
16. *Bostrichus stenographus* Duft (Bostrico stenografo)	Id.	Pini	Id.
17. *Bostrichus typographus* Rotz (Bostrico tipografo)	Id.	Abeti rossi	Id.
18. *Bostrichus laricis* Fabr. (Bostrico del larice	Id.	Pini, abeti rossi e larici	Id.
19. *Bostrichus bidens* Fabr. (Bostrico bidentato)	Id.	Pini	Id.
20. *Cerambyx heros* Scop. (Cerambice della quercia)	Larva	Quercie	Legno
21. *Cossus ligniperda* Fabr. (Rodilegno) .	Id.	Quercie, pioppi, salici, aceri, ontani, ecc.	Id.
22. *Gastropacha pini* L. (Gastropaca del pino)	Id.	Pini, abeti e larici	Foglie
23. *Gastropacha neustria* L. (Gastropaca neustria)	Id.	Quercie, carpini, olmi, ecc.	Foglie e gemme
24. *Liparis salicis* L. (Lipari del salice) .	Id.	Salici e pioppi	Foglie
25. *Liparis dispar* L. (Lipari dispari) . .	Id.	Quercie, carpini, pioppi, salici, ecc.	Foglie e gemme
26. *Liparis monacha* L. (Lipari monaca) .	Id.	Pini, abeti, faggi, quercie, ecc.	Foglie
27. *Liparis chrysorrhœa* L. (Lipari dorata)	Id.	Quercie, faggi, olmi, carpini, ecc.	Id.
28. *Cnethocampa processionea* L. (Processionaria della quercia)	Id.	Quercie	Id.
29. *Cnethocampa Pityocampa* W. (Processionaria del pino)	Id.	Pini	Id.
30. *Fidonia piniaria* L. (Fidonia del pino)	Id.	Id.	Id.
31. *Tortrix viridana* L. (Tortrice della quercia	Id.	Quercie	Id.
32. *Retinia resinella* L. (Retinia della resina)	Id.	Pini	Gemme
33. *Retinia broliana* W. (Tortrice broliana)	Id.	Id.	Id.
34. *Coleophora laricella* Hüber (Tignola del larice)	Id.	Larici	Foglie
35. *Lophyrus pini* L. (Lofiro del pino) .	Id.	Pini	Id.
36. *Gryllotalpa vulgaris* Lotz. (Grillotalpa)	Larva, ninfa ed insetto perfetto	Tutte	Radici

insetti si estende in maniera da non ravvisare altro partito utile che quello di dare fuoco alle foreste, per distruggerne i tristi inquilini. E così di una regione allietata da un rigoglioso manto di verdura non resta in breve ora che uno squallido ed ardente deserto, cosparso di mucchi di fumanti carboni, con la perdita di un cospicuo capitale legnoso. Questo, a dir vero, è un rimedio estremo, perchè, nel più dei casi, si ricorre all'abbattimento ed allontanamento di tutti gli alberi attaccati.

Crediamo utile di riportare qui a pagina 777 uno statino degli insetti più dannosi ai boschi, con la indicazione dello stadio in cui rendonsi nocivi, delle piante che attaccano e delle parti di esse che specialmente vengono offese.

M. Zappella.

Note di stagione

Semina del frumento con trivomere. — Attrezzi rurali e intemperie.

Questa della semina del frumento con polivomere può dirsi una nota... postuma.

Ma se ne parla tanto ora, e può riuscire così utile l'osservazione fatta subito, che parmi opportuno dirne una parola.

Può darsi, anzi quest'anno il caso si è presentato parecchie volte, che alcuni appezzamenti arati entro l'agosto si sieno mostrati, alla semina del frumento, così verdi per cattive erbe da riconoscere indispensabile un superficiale lavoro di polivomere.

A risparmio di tempo, e qualche coltivatore per convinzione di far bene, si seminò alla volata e col polivomere si coperse il seme.

Due piccioni ad una fava, mi ripeteva un buon amico; ma dell'utile temo molto.

Mentre si raccomanda l'uniformità e la poca profondità in cui deve essere posto il seme, mi domando quali garanzie si ponno avere dall'usato ed anche lodato sistema!

Sei grossi animali, che piantano il frumento senza regola, ed il polimovere che va più o meno *basso* a seconda delle disuguaglianze, coprendo dove troppo e dove poco, non rappresentano certo l'ideale d'un bravo ed intelligente agricoltore!

Esaminando un appezzamento così seminato si riscontrano delle piantine lunghe dieci centimetri e delle altre che appena spuntano.

Se tali nascite, senza uniformità, sono utili io ripeto che abbiamo perduto, inutilmente, il nostro tempo osservando e studiando!

Chi si trova nelle condizioni sopradette farà opera saggia sovesciare le erbe infestanti con un lavoro più o meno profondo di polivomere, a seconda della natura dei terreni, e seminare dopo con una seminatrice a quella profondità che le speciali condizioni consiglieranno,

Saranno *due le fave* ma saranno sicuri i due piccioni mentre con la teoria dell'amico più sopra citata si corre pericolo rimetterci anche la sola *fava*.

* * *

Durante l'estate può essere consigliato, e comodo, tenere aratri ed erpici sul campo per averli pronti la mattina susseguente, ma in questa stagione per risparmiare poco tempo si corre il pericolo di dover lasciare in campagna, sotto la pioggia e la neve, attrezzi che costano una somma non trascurabile.

Fa così male, e depone poco in favore del conduttore, vedere un aratro piantato nel solco, circondato dall'acqua, che tutto si ossida da non arrivare a spiegarsi come si possa essere così nemici del proprio interesse.

Un buon direttore d'azienda, mi diceva: un bravo agricoltore deve, in questa stagione, fare e disporre in modo da ritenere che il giorno dopo una rottura di tempo non permetta più di lavorare.

Si evitano così pentimenti e danni.

E. Petrobelli.

Un concorso a premio fra pioppeti

Il 24 dello scorso novembre è stato bandito dal Ministero d'Agricoltura un concorso a premio fra gli enti morali e privati che coltivino con buon esito alberi, del vero pioppo del Canadà, il cui impianto sia fatto entro il 1908. Sono assegnati tre premi da lire 900 ciascuno, con una medaglia d'oro per le piantagioni di un numero di pioppi del Canadà non minore di 3000; sei premi di lire 600, con medaglia d'argento per un numero di pioppi non minore di 2000: dodici premi da 300 lire, con medaglia di bronzo per un numero di pioppi non minore di 1000: altri dodici premi da lire 150 l'uno per un numero di pioppi minore di 500. Si è stabilito anche che nelle foreste demaniali inalienabili e

nei terreni annessi alle scuole pratiche d'agricoltura e nei campi sperimentali delle cattedre ambulanti si impiantino pioppeti modello e vivai di pioppi del Canadà.

Noi non possiamo che rallegrarci della felice determinazione ministeriale a prò dell'agricoltura e dell'industria nazionale e vediamo con piacere come i concetti e le idee che più e più volte avemmo occasione di esporre hanno avuto dall'autorità dello stato la suprema sanzione.

Per verità l'interesse che questo ha incominciato ad esplicare a favore d'una causa tanto giusta e che racchiude in sè il germe di sicuro successo, è stato un po' in ritardo. Già da qualche anno le nostre cartiere hanno per conto loro bandito numerosi concorsi a premio per le piantagioni di pioppi; le ricompense non furono mai troppo elevate ma non per speranza di conquistar esse, sebbene per la certezza di fare un sicuro affare che i proprietari avrebbero dovuto persuadersi a dedicare al pioppo terre improduttive ed abbandonate.

Ma sono state poche le risposte a questi inviti: così ci fanno concludere le ultime cifre sull'importazione in Italia di pasta da carta; esse ci dicono che nel 1906 spendemmo all' estero lire 9.791.432 per questo scopo!

Oggi è lo Stato che seguendo vecchie idee e forte dell'autorità che gli compete cerca di dare impulso decisivo ad un'estesa e razionale coltivazione del pioppo.

Per altro nell'interesse di questa causa ci sembra opportuno far rilevare alcuni lati che nel concorso odierno ci paiono manchevoli e difettosi.

Lasciamo andare la poco propria espressione adoperata di veri *pioppi del Canadà;* il pioppo del Canadà botanicamente considerato è un solo, mentre quell'aggettivo *veri* farebbe pensare ad uno falso. Il concorso stabilisce che l'impianto delle piantagioni deve essere fatto entro il 1908 e, soggiunge, con buon esito. Che cosa ne deriva?

Come ben si sa, le epoche per fare piantagioni arboree sono: la primavera, preferibile per i climi freddi, l'autunno per i temperati. Ora dovendo le piantate essere fatte entro il 1908, il proprietario potrà usufruire d'una sola di queste stagioni a seconda del luogo in cui si trova.

Ma può benissimo accadere che per un complesso di cause indipendenti dalla sua volontà la piantata fatta in una volta soltanto non riesca quale egli se l'aspettava e siccome non potrà rimediare alle mancanze in un'altra stagione perchè i termini del consorso non glie lo permettono, per colpa non sua verrà a perdere i benefici del concorso

stesso. Ricordate come in moltissime regioni italiane quasi tutte le piantagioni eseguite nella primavera dello scorso anno andarono a male causa la persistente siccità estiva.

Dunque il termine di un anno (che poi si riduce ad una sola stagione) è eccessivamente ristretto. Nel caso attuale non si tratta della introduzione e della diffusione di una pianta erbacea il cui ciclo vegetativo svolgendosi in una sola stagione permette di poterne in breve tempo constatare e seguire le fasi; noi quì si ha a che fare con un albero che vuole il suo tempo per crescere onde per poter giudicare su di esso se ed in quale misura fu curato da chi lo piantò.

Che cosa potrà dirci una commissione giudicatrice dinanzi ad una piantagioni di pioppi di un anno?

Il suo compito si ridurrà a fare qualche cosa di più di una semplice numerazione per venirci poi a dire che il tale o il tal'altro proprietario ha piantati tanti pioppi. Per giudicare seriamente del successo e della razionalità di una piantagione bisogna vederla dopo qualche anno ch'è stata fatta onde dar tempo a chi la fece di riempire i vuoti, rimediare alle fallanze, applicare in una parola su di essa tutte le migliori norme colturali.

E poi, il proprietario volenteroso che supponiamo ignaro fino a ieri dalla esistenza del Pioppo Canadense (e quanti ce ne saranno) avrà pur bisogno di un certo tempo per orientarsi, stabilire i suoi piani, cercare anche questi Pioppi del Canadà. La poca diffusione di questa varietà fanno sì che oggi sono pochissimi i vivaisti che l'hanno e forse ad una domanda molto numerosa non potrebbero far fronte con una merce sufficiente.

Per concludere su questo punto noi stimiamo che affinchè il concorso abbia quel successo e quella partecipazione che noi di tutto cuore gli auguriamo è necessario che si allarghino i termini utili per parteciparvi stabilendo che gli impianti possano farsi in tre anni anzichè in un solo. S'è aspettato tanto prima di fare qualche cosa in questo argomento ed un ritardo di due anni sarà sommamente vantaggioso.

Un'altra osservazione. È bensì vero che il pioppo del Canadà si presta meglio fra tutti alla fabbricazione della carta, ma perchè escludere così d'un colpo le altre varietà? Non era forse meglio per il momento bandire un concorso per pioppeti in genere, dando la preferenza a parità d'ogni altra condizione a quelli a base di Canadensi?

Lodevolissima ci è parsa la disposizione che stabilisce che nelle foreste demaniali e nei terreni annessi alle scuole pratiche d'agricoltura e nei campi sperimentali delle cattedre ambulanti si impiantino pioppeti mo-

dello e vivai di pioppi del Canadà. Dall'esempio dello Stato e dalla parola delle cattedre dovranno scuotersi alfine quanti possedendo terre bagnate dall'acqua e non idonee ad essere altrimenti coltivate non piantano in esse il rustico ed utile pioppo (1).

Massa, dicembre 1907.

VINCENZO FEDELE.

Per le adunanze bacologiche

IL COMMERCIO DEL SEME-BACHI

Ascoli Piceno, come fu promesso da S. E. Luzzati e come fa fede un recente articolo « Il controllo del seme-bachi » (2) del comm. prof. Moreschi, altro autorevolissimo membro della R. Commissione d'inchiesta serica, sarà fra poco sede d'una nuova pubblica adunanza bacologica, dove verranno trattate specialmente le questioni inerenti *alla confezione ed al commercio del seme-bachi.*

Con grande piacere, leggendo il suddetto pregiatissimo scritto del prof. Moreschi, abbiamo notato come vi sia perfetta comunione tra esso e le idee già da noi sostenute in varie riprese su questo giornale; cosicchè non sarà discaro ai lettori se torniamo sull'argomento, tanto più se pensiamo che il Piemonte è la regione che coltiva in gran parte seme importato dalla Francia.

In Italia si allevano intorno alle 1.100.000 oncie di seme bachi (gr. 30 ognuna) e di esse intorno alle 150.000 vengono importate dall'estero e specialmente dalla Francia. L'esportazione s'aggira intorno alle 50.000 oncie; cosicchè si può calcolare che la confezione italiana di seme-bachi raggiunga la cifra *del milione di oncie.*

Ora, come sappiamo, la R. Commissione d'inchiesta ha posto il quesito se sia utile stabilire qualche controllo per tutelare il commercio del seme-bachi, specialmente nei riguardi dell'importazione del seme dall'estero. Ognuno è facilmente persuaso, che se è bene applicare qualche

---

(1) Coloro che vorranno studiare a fondo l'argomento della coltivazione del pioppo ricordino che è uscita quest'anno una pregevole « *Monografia del pioppo* » scritta appunto dal dott. V. Fedele per la Biblioteca agraria Ottavi (L. 2,50). *N. d. R*

(2) *L'Italia agricola*, n. 23, anno XLIV, 15-12-1907.

provvedimento di tutela, ciò deve avvenire anche pel commercio nazionale; e di questo abbiamo già fatto altre volte parola.

L'ezzenziale però è di sapere in che cosa deve consistere il controllo del seme-bachi, poichè, come ben disse il prof. Moreschi, manca ancora « l'esatta idea di ciò che debba o possa essere ».

Il controllo che attualmente si può fare sulle uova del baco da seta, riflette solo la malattia della pebrina: per di più anche tale controllo presenta alcune difficoltà.

Difatti per riscontrare facilmente la malattia corpuscolare delle uova, è bene che il campione, prelevato con tutte le possibili precauzioni, sia esaminato al microscopio vicino all'epoca della schiusura dei bacolini. Ora, siccome quasi tutti i coltivatori ritirano il seme-bachi dalle Case Confezionatrici solo al momento di metterlo all'incubazione (pratica buonissima per la difficile conservazione del seme-bachi), così se si volesse inviare il campione al R. Osservatorio Bacologico e quindi aspettarne il responso, si andrebbe incontro ad una forte perdita di tempo, e per la stagione molto avanzata non sarebbe prudente o possibile di sostituire il seme ammalato, prossimo a schiudere, con altro seme di sanità sempre incerta.

Bisogna poi notare come l'esame microscopico delle uova richieda veramente parecchie e minuziose cure e che, se è in grado di farci conoscere l'immunità o meno di un seme rispetto alla pebrina, non è capace di indicarci esattamente il vero grado d'infezione, quando la malattia esista.

Altri controlli possibili sulle uova del baco in verità per ora non ci sono: inoltre non si potrà nemmeno ottenere mai dal venditore la garanzia della *robustezza fisiologica delle uova*, poichè come sappiamo si tratta di materiali viventi, alla cui costituzione possono aver contribuito circostanze non determinabili ed estranee alla volontà del confezionatore.

Per tutte le suddette ragioni vediamo che in pratica ognuno reputa miglior partito di affidarsi completamente alla sorte, sperando in buona fede nella onestà della propria Casa confezionatrice.

Però, nel mentre non escludiamo che non ci sieno Case che confezionino il seme-bachi con ogni scrupolo possibile, crediamo, come abbiamo detto altre volte, che non sia da meravigliarsi, se la spietata concorrenza che ha invaso anche il commercio delle uova del baco, e che viene tutti i giorni maggiormente rincrudita da ogni sorta di venditori ambulanti, non faccia credere ai confezionatori buona cosa di non eseguire sempre la selezione microscopica nemmeno ad un solo controllo, a tutto danno del coltivatore... in buona fede!

Perciò insistiamo sulla necessità che si cominci ad adottare il controllo del seme-bachi nei riguardi della pebrina, affidandolo ai R. R. Osservatori bacologici, messi però prima in condizioni finanziarie da poter funzionare.

L'inconveniente di far schiudere il campione di uova per eseguire l'esame microscopico è di ben lieve importanza, poichè basterà affidare il seme non solo per il controllo ma anche per la conservazione al più vicino Osservatorio bacologico, ritirandolo dalla Casa confezionatrice una quindicina di giorni prima dell'epoca ordinaria.

I Consorzî agrari e le Società cooperative di allevatori, acquistando collettivamente il seme, potranno far partecipare ai benefici del controllo anche il piccolo coltivatore nella stessa guisa che avviene per l'acquisto delle altre sostanze di uso agricolo. Inoltre, come abbiamo detto altre volte e come fu confermato dal prof. Moreschi solo « sulla base del principio cooperativo » si potrà sperare di ottenere anche quei vantaggi che sono inerenti alla qualità, bontà ed adatta scelta del seme, aprendo la via alla risoluzione del delicato problema.

E secondo noi non ci sarà nessun bisogno di apposita legislazione da parte dello Stato, nè di appositi Ispettori governativi di sorveglianza sulla confezione, come fu proposto da alcuni: l'unico appoggio del Governo per noi dovrà consistere nel *riordinare opportunamente i RR. Osservatorî bacologici e nell'incoraggiare con premi le Società cooperative*, indirizzate, cogli acquisti collettivi, alla tutela anche del commercio delle uova del baco da seta.

Gallarate, Cattedra agraria. U. Zanoni.

Note ippiche

É stata poco fa discussa la questione del costo dei cavalli che si forniscono ogni anno ai corpi dell'esercito.

Ognuno sa che la provvista vien fatta mediante acquisti di cavalli di pronto servizio, ed acquisti di puledri, i quali, prima di essere assegnati ai corpi, passano un paio d'anni ai depositi di allevamento.

Affinchè il prezzo di questi ultimi non venga aggravato dal maggior costo dei cavalli di pronto servizio, tra i quali se ne contano una sessantina di puro sangue inglese e di mezzo sangue per la scuola di cavalleria, e circa 200 irlandesi che vengono dati d'agevolezza agli ufficiali, sarebbe mestieri che nel bilancio della guerra le somme cor-

rispondenti fossero applicate ad articoli distinti, invece che ad uno solo come avviene ora.

Ed anzi sarebbe bene che le relative spese in bilancio venissero stanziate in categorie differenti, perchè evidentemente le somme erogate per cavalli d'agevolezza venendo dagli ufficiali rimborsate non sono inscritte in bilancio che come partite di giro, e le somme spese pei cavalli di pronto servizio danno luogo ad una semplice operazione amministrativa che termina dopo la loro assegnazione ai reggimenti d'artiglieria e del genio; mentre che l'allevamento dei puledri dà luogo in fatto ad un'azienda continuativa di carattere economico agricolo, zootecnico, e industriale, la quale dev'essere tenuta separata e distinta dalle altre.

Vedendo all'opposto tutte le spese sopraccennate inscritte in una sola categoria intestata: *Rimonta e spese pei depositi d'allevamento cavalli* si ha ragione di affermare che l'accumulamento non giova alla chiarezza delle cose, al punto che dei critici hanno fatto salire a 3000 lire il costo di ogni cavallo fornito dai depositi ai reggimenti, ed altri che l'hanno attenuato a 500.

E tanto più facilmente questi estremi d'apprezzamento si possono verificare ove si consideri che in quella categoria sono comprese delle somme che non hanno niente a che fare nè con le rimonte, nè con l'allevamento; e tali sono quelle per riviste di quadrupedi di requisizione e di precettazione, per premi alle corse militari, per indennità ai sottotenenti di nuova nomina, indennità per perdita di cavalli e simili.

Eliminando tutte le somme che non hanno relazione con l'acquisto di puledri pei depositi si troverebbe che essi costarono all'età di 2 $^{1}/_{2}$ e 3 anni in media 600 lire caduno, e che pei due anni di loro permanenza ai depositi hanno costato circa 400 lire (manutenzione, personale, fabbricati, ecc.), così che ogni puledro fornito ai corpi non viene a costare in media più di 1000 lire, somma ben lontana dagli estremi sopracitati.

Tuttavia sarebbe bene che il Ministro della guerra pubblicasse ogni anno una relazione chiara sulle spese fatte per l'acquisto dei puledri e sul costo di mantenimento pei due anni ai depositi, per dimostrare quanto effettivamente costi allo Stato ogni cavallo uscito dai depositi.

Come sarebbe opportuno di avere una notizia esatta della utilità e durata in servizio dei cavalli, delle due provenienze dai depositi e dell'incetta diretta; forse allora risulterebbe che quelli allevati ai depositi servono meglio e più a lungo di quelli di pronto servizio.

D'onde l'opportunità dei depositi d'allevamento, ciò quando poi si sa che ora con la legge 11 luglio 1904 è stato affidato l'incarico di cedere

ai privati, d'accordo col Ministero d'agricoltura cavalle fettrici e stalloni a tre quarti del prezzo di stima, per incoraggiare la produzione nazionale.

*
* *

Nella vasta tenuta del deposito di allevamento di Persano è stata stabilita a cura del Ministero della guerra, una razza governativa di cavalli nell'intento di allevarvi riproduttori distinti, come si pratica presso gli altri paesi. E già nella primavera passata 15 stalloni ivi nati ed allevati, dei quali si dice molto bene, sono stati distribuiti ai depositi stalloni dello Stato.

Poi il Consiglio ippico in seduta 26 aprile scorso, faceva voti perchè detta razza sia conservata allo scopo di dar buoni riproduttori all'allevamento del mezzodì e delle isole, imprimendole un indirizzo costante a base predominante di sangue arabo.

*
* *

Con R. Decreto 30 giugno 1907 fu promulgata la legge per il pagamento della somma di L. 215.800 per danni ed interessi ai fratelli Rook, oltre alla restituzione delle spese di giustizia. La cosa ha fatto un certo senso, ma è perfettamente in regola, come appare dalla seguente breve narrativa.

Nell'anno 1902 il Governo acquistava dai fratelli Rook lo stallone *Bellini* pei proprii depositi al prezzo di 4000 lire, con speciale garanzia pel vizio del *ballo dell'orso.* Constatata l'esistenza di questo il cavallo nel periodo voluto veniva ritirato dai venditori. Se non che due giorni dopo i signori Rook ne annunziarono la morte per polmonite infettiva riportata nelle scuderie del deposito, come riferirono la morte nelle loro scuderie di parecchi altri cavalli che erano stati dal *Bellini* infettati.

Sarebbe bastato che il Ministero d'agricoltura, riconoscendo la colpa dei proprii dipendenti nel non aver visitato lo stallone prima di lasciarlo uscire dalle scuderie del deposito, fosse venuto sollecitamente a trattative coi fratelli Rook pel risarcimento dei danni; invece si volle ricorrere ai Tribunali in tutti gli stadi, e la causa, che dapprima poteva esser discussa su la domanda degli allevatori, essendo durata cinque anni, portò al pagamento della somma considerevole, oggetto della legge sopracitata.

Certamente nessun privato nella sua azienda particolare avrebbe commesso un tale errore.

*
* *

Ha fatto cattiva impressione nel mondo ippico una lettera del generale Ottone, preposto alla Direzione generale ippica del Ministero della

guerra, pubblicata dal prof. Fogliata nel *Giornale d'Ippologia*, nella quale a proposito della questione di destinare ufficiali di cavalleria piuttosto che ufficiali veterinari alla direzione dei depositi d'allevamento, il generale dice di preferire ufficiali che alla capacità e competenza professionale uniscono lunga pratica a differenza di *molti teorici più o meno orecchianti.*

La scorretta ed infelicissima frase ha suscitato nell'animo del prof. Fogliata un giusto senso di risentimento; egli reclama con ragione il diritto alla libertà della parola pel proprio giornale, e fa sapere che se mai la sua nomina a membro del Consiglio Ippico dovesse aver per effetto di rinunciare a dire la verità sulla *molto sempre ignorata questione ippica in Italia*, egli ama più la libera tribuna di quelle colonne che non la poltrona di detto Consiglio.

No, illustre professore, Ella non deve dare soddisfazione ad alcuno; Ella fu mandata al Consiglio con i voti dei professori delle Scuole di veterinaria e non può mancare alla fiducia in Lei riposta. L'opera sua illuminata e serena è troppo conosciuta in paese perchè non si conoscano i suoi alti meriti scientifici, tecnici e pratici.

Lasci dire. Sanno tutti, meno chi non lo vuol sapere, che sorta d'orecchianti sono i veterinari!

*
* *

Dal *Giornale d'Ippologia* ricaviamo alcuni dati sulle scuderie che hanno fatto correre i loro cavalli nell'annata 1907, le quali hanno vinto più di 100.000 lire di premi.

Esse sono le seguenti:

Sir Rholand (conte Scheibler, comm. Florio e comm. Centurioni) la quale guadagnò in sole corse piane la somma di 399.925 lire; son comprese le 100.000 lire vinte da *Madrée*, da Flyng Fon, nella corsa a Milano del gran premio Ambrosiano, le 50.000 lire del gran premio del Commercio pure di Milano con *Pioniere* figlio di Piomer e Gold Amhor, e le 30.000 lire che la stessa *Madrée* vinse a Parigi nella *Poule d'essai des Pouliches* di 3 anni;

Principe Doria Pamphili la quale guadagnò la somma di 124.650 lire e *Fr.lli Bocconi,* che guadagnarono L. 121.825, dov'è compreso il premio di 24.000 lire vinto nel Derby Reale (Roma) con *Belbuc* da Arconte e Bradimonte.

*
* *

A Torino la Società delle corse di cavalli, la Confederazione degli Esercenti e la Società *Pro Torino* si son fatte promotrici d'una sottoscrizione, che procede bene, per costituire anche nella Capitale del

Piemonte un gran premio del Commercio nelle corse di cavalli da disputarsi a cominciare dal prossimo anno 1908.

*
* *

Negli ultimi giorni del mese di aprile scorso ebbe luogo a Pinerolo un'esposizione mulattiera. Dalla apposita Commissione non potè venir assegnato alcun premio ai muli indigeni, mentre furono distribuiti tutti quelli destinati ai muli importati.

Evidentemente in Piemonte è trascurata cotale industria equina, che pure dovrebbe dare dei grossi guadagni, perchè in una regione tutta colline, monti e montagne l'utilità del mulo non può esser contestata, tanto vero che, pei bisogni del traffico, se ne fa un'ingente importazione.

Pozzengo di Mombello.

Col. Alberto Ara.

Avicoltura

ANITRA CORRITRICE INDIANA

È una delle migliori razze di anitre, fu importata in Inghilterra dall'Asia da un capitano di mare inglese circa un mezzo secolo fa. È oggi specialmente allevata nel Cumberland; purtroppo è poco conosciuta in Italia benchè sia assai stimata dai buoni avicultori. È bella a vedersi; è chiamata anche anatra pingoino perchè ha il portamento eretto come quest'animale, ma non ha però di questo i movimenti impacciati; anzi continuamente in moto come l'indica il suo stesso nome, è molto svelta, ma non vola.

Testa: fine leggermente appiattita, piccola, verde scuro nel maschio, bruno nella femmina, una linea bianca attorno alla base del becco.

Collo: bianco lungo fine.

Becco: verde negli adulti, giallognolo chiaro nei giovani.

Corpo: di media grossezza, snello. Il petto, il dorso e la coda di colore fulvo-castano-chiaro, il ventre e le penne delle ali: bianchi.

Tarsi e zampe rosso-orange.

Piuma molto folta. *Peso:* kg. 2. Carne buonissima. Esiste una varietà tutta bianca.

Il maschio è buono per gli incroci.

La femmina cova raramente e male.

Gli anatrotti sono robusti e di facile allevamento; molto precoci. La

femmina è straordinaria per la produzione delle uova, ne fa tutto l'anno, tranne all'epoca della *muta* (cambiamento autunnale delle penne). La sua fecondità è pari se non superiore alle migliori galline ovaiole (Braekel-Ambourg-Livornese), l'uovo è grosso — 80 grammi quasi come quello d'una tacchina; dal guscio verdognolo e molto forte. Il gusto ne è assai buono benchè abbia — a volte — un leggerissimo sapore oleoso.

Il Beck-Corrodi con due anitre, di questa specie, una delle quali cominciò a deporre il primo uovo all'età di 4 mesi il 16 luglio 1901; ottenne 412 uova dal luglio 1901 al giugno 1902.

I notissimi allevatori inglesi *M. Donald* e *W. Cook* celebrano nei loro scritti quest'ottima razza.

Un allevatore Biellese abbandonò lo scorso anno l'allevamento di tutte le galline limitandosi esclusivamente a queste anitre.

Quest'anatra si nutre d'ogni cibo, predilige l'erba; in ogni cascinale ove vi sia un rigagnolo anche piccolo d'acqua e un praticello dovrebbe esistere l'allevamento che sarebbe senza dubbio molto produttivo.

E. Rizzetti.

Libri nuovi

A. Bruttini. — « *I recenti progressi dell'agronomia* ». — Roma, tip. Agostiniana 1907, estr. dal *Boll. Società viticultori.*
Ottima sintesi, chiara e istruttiva di tutte le questioni più recenti che interessano la coltura dei campi razionale.

G. Bianchi. — « *L'insegnamento agrario ambulante* ». — Asti, tip. Cooperativa 1907.
L'autore tratteggia con molta conoscenza i compiti svariati e non facili dell'insegnamento ambulante nelle campagne e ne dimostra così tutta l'utilità.

Quali concimi potassici si devono usare? — Roma, tip. Manuzio 1908, *gratis* presso l'ufficio di incoraggiamento per esperienze di concimazione in Roma

Dott. I. G. Capecchi. — « *La coltivazione dell'olivo nel Valdarno superiore* ». — Arezzo, tip. Sinatti, 1907, estr dall'*Agricol. Toscano.*
Mette in luce pregiudizi ed errori, e dà utili consigli su potature, concimazione, cure e raccolte.

A. Berni. — « *Statistica agraria in prov. di Mantova* ». — Mantova, tip. Segna presso la Camera di Commercio.
Fu giustamente segnalata come esempio buono l'opera di statistica agraria compiuta dalla Camera di Commercio di Mantova sotto la direzione dell'egregio prof. A. Berni e colle cure del cav. Giannantoni, presidente.

P. Cagny e H. J. Gobert — « *Dizionario veterinario* » — Torino, Unione tipografica editrice — una lira la dispensa, fasc. 20°, colle voci da *incubatrici* artificiali a *intestino.*

I. Guareschi — « *Supplemento annuale all'Enciclopedia di chimica* » — Torino, Unione tipografica editrice, 1907 — Abbon. annuo L. 15.
Con queste due dispense si chiude il 23° volume, e si chiude con una interessante notizia di storia chimica; i colori degli antichi.

ALMANACCHI AGRICOLI.

AGENDA AGRICOLE VERMOREL — 1908 — *Villefranche s/S.* Ufficio della *Station viticole* — prezzo 3 fr.

Anche quest'anno la conosciutissima e giustamente apprezzata *Agenda* esce aggiornata nel riguardo delle novità più interessanti l'agricoltura e sempre ricca di dati preziosi così per l'agronomo, come per l'agrimensore e l'agricoltore pratico.

G. WERY — « *Agenda aide-memoire agricole* » — Paris, J. B. Baillière et fils, 1908, 19, Rue Hautefeuille.

Anche questo è un buon vademecum ristretto e conciso con moltissime notizie su terreni, colture e particolarmente diffuso su malattie del bestiame, alimentazione e igiene dei bovini, ecc. A. M.

Preghiamo caldamente i nostri abbonati di voler rinnovare presto l'abbonamento, per poter facilitare il lavoro dell'Amministrazione e per aver diritto al volume che anche quest'anno mandiamo in dono a coloro che pagano entro il 31 gennaio, e che contiene la raccolta delle leggi agrarie emanate nel 1907.

Briciole.

Le case dei contadini esenti da imposta fondiaria.

Era un desiderio più volte espresso dai rappresentanti del mezzogiorno quello che le case dei contadini, *anche site in centri abitati,* venissero considerati come fabbricati rurali.

Tale voto è ora stato esaudito; si opponeva a farlo la difficoltà di definire che cosa s'intenda per contadini. Ora la definizione è stata data dal Ministro delle finanze.

S'intendono contadini ed hanno diritto alla esenzione dall'imposta fondiaria quelli « che ritraggono sostentamento abituale per sè e per la propria famiglia dalla manuale coltivazione dei terreni altrui, senza possedere in proprio o a nome di alcuno dei componenti la famiglia a loro carico, nè terreni, nè redditi mobiliari ».

È vero però che i contadini, anche così definiti, possono possedere una o più case, e non versare in quello stato d'indigenza che merita gli alleviamenti del fisco.

Perciò l'on. Lacava ha creduto di limitare la esenzione. Ed ha posto come condizione di questa che il reddito lordo annuo accertato non superi la somma di lire 25 e che la proprietà sia limitata ad una sola casa.

È una buona riforma, provvida ed umanitaria, e vi facciamo plauso.

~

Un demanio oneroso per lo Stato!

Da qualche anno, e cioè dal 1900 quando l'on. Chimirri era ministro delle finanze, i piccoli fondi non vengono più o quasi più espropriati per debito d'imposta.

Fu infatti vietato agli esattori di promuovere il terzo incanto nel caso in cui la imposta, compresi i decimi, complessivamente non superasse le L. 25.

Tutto ciò dà un buon affidamento *per l'avvenire.* Ma come sistemare la situazione *del passato?*

E il passato ci rivela fatti e casi pietosi. Lo Stato possiede ancora quote d'importanza minima, ridicola, incredibile. Sopra 54.790 quote, ben 42.634 sono gravate d'un'imposta erariale annua non superiore alle lire due!

Ecco il demanio oneroso di cui lo Stato desidera e cerca di sbarazzarsi.

~

Per la retrocessione dei beni agli espropriati.

Allo scopo di cui alla *briciola* precedente il ministro delle finanze offre parecchie facilitazioni agli espropriati o ai loro eredi.

La precedente legge del 26 gennaio 1899, n. 30, dando agli espropriati la preferenza per la retrocessione, stabiliva il termine di quattro mesi dalla sua pubblicazione per la presentazione della domanda relativa.

Ora, affinchè la nuova disposizione di favore possa venire più facilmente a conoscenza di tutti gli interessati, il detto termine è portato a sei mesi.

Altro termine di sei mesi, decorribili dopo scaduto quello per la presentazione della domanda di retrocessione, viene altresì accordato per mettere gli interessati in grado di stipulare presso il competente ufficio finanziario l'occorrente atto e di pagare il prezzo di retrocessione.

E' però da avvertire che mentre prima era consentito il pagamento a rate, oggi si esige il prezzo in una volta sola.

Speriamo che ciò non costituisca una difficoltà. Si tratta di quote tanto piccole!

E d'altra parte il tempo accordato pel pagamento viene ora dal ministro Lacava esteso ad un anno.

~

Un altro ostacolo anzi il più grave di tutti, da rimuoversi nei futuri capitolati d'affitto in campagna di Roma.

A quelli opportunamente suggeriti dall'egregio prof. Fracchia noi crediamo — così ne scrive il nostro Mancini — che debba aggiungersi

un altro miglioramento e forse il più interessante di tutti, nei futuri capitolati d'affitto in campagna di Roma.

Nei vecchi contratti c'è quasi sempre questa clausola: che l'affittuario non possa rompere il terreno negli ultimi tre anni d'affitto.

Quanto questa clausola sia ingiusta e nociva si comprende subito.

Essa parte dal concetto antiquato che la rottura ossia il lavoro depauperi il suolo e che il lasciarlo a pascolo l'arricchisca.

Ciò poteva avere una parvenza di verità quando si esercitava quella che giustamente fu detta agricoltura-vampiro; ma oggi coi lavori perfezionati e profondi, coi concimi, colle rotazioni ristoratrici questo di lasciare il suolo intatto imposto per contratto è un non senso, è anzi un insulto all'agricoltura moderna che pur si va affacciando, benchè lentamente nell'agro di Roma.

Dunque nei futuri contratti questa clausola stupida dev'essere abolita.

∞

Coltiviamo vimini da paniere.

Ecco una coltura poco curata, per quanto molto redditiva. Nel Friuli, dove, com'è noto questa coltivazione è in fiore, si calcola che da un ettaro di *saliceto* adulto si ricavano dalle 500 alle 700 lire annue.

E' qualche cosa, anzi è molto, pensando particolarmente che questa coltura esige poca mano d'opera, cosa d'essenziale importanza in questi tempi in cui la mano d'opera è sì rara e sì cara.

I vimini più ricercati sono quelli del salice *rosso, nero* e *giallo.*

Oggi i vimini nudi si vendono dalle 15 alle 25 lire il quintale.

Il salice — com'è noto a tutti — alligna bene dappertutto, purchè non difetti un po' di umidità.

Perchè dunque non coltivarlo di più? Ben fece il Consorzio Agrario di Ceccano (Roma) che bandì un concorso a premi per saliceti.

L'esempio meriterebbe essere imitato.

∞

La brettone in sostituzione della capra in paesi di collina.

« Un nostro amico — così ne racconta il Mancini — era disperato per i danni che riceveva dal pascolo brado delle sue capre nei boschi cedui.

Gli suggerimmo sostituire la *vacca brettone* alle capre. Accettò il nostro consiglio.

Ora dopo cinque anni di prova scrive allo stesso Mancini in questi termini: « Le sono proprio grato del buon consiglio; colle brettoni ho maggior quantità di latte, non ho più danni, si che i miei boschi cedui, dianzi in via di distruzione, sono rinfrancati e bellissimi, e a conti

fatti una brettone mi rende quanto dieci capre senza i danni relativi, che annullavano il reddito di quei perniciosi animali ».

Ci pare che tutto ciò non meriti commenti.

∞

Il prodotto della potatura dell'olivo al bestiame.

In Toscana e nell'Umbria abbiamo visto usare i ramoscelli dell'ulivo come alimentazione del bestiame.

Per le capre *transeat*; ma per le pecore e pei bovini non ci pare davvero, per quanto in un'annata di penuria come questa, l'ideale dei foraggi!

Volendo tuttavia utilizzare questo materiale che abbonda in molte regioni, il consiglio nostro è quello di passarlo al trinciaforaggi, di *tagliarlo* con altri foraggi meno scadenti e somministrarlo così mescolato al bestiame in giusta proporzione.

Il trinciasarmenti darebbe in questi casi un eccellente lavoro.

∞

Chiodo scaccia chiodo.

C'è una commedia — non sappiamo più di quale autore — che porta questo titolo.

Sembra che a questa commedia vogliano ispirarsi i vignaroli dei *Castelli Romani* e di altri luoghi, i quali opinano che il gusto d'aceto nelle botti impedisca il gusto di *muffa* o di *secco*.

La cosa è in realtà vera. Un fusto che sa d'*aceto* difficilmente prende di *muffa* o di *secco*.

Questa è la ragion per cui in quelle regioni soglionsi conservare, per modo di dire, le botti vuote, mantenendovi dentro qualche litro d'aceto, che colà battezzano col nome di *guardia*.

Guardia però alquanto pericolosa, perchè se l'odore di *muffa* o di *secco* sono detestabili, non lo è meno per la salute del vino il sapore acetico.

Si potrebbe qui dire quello che dicevano gli antichi: *incidit in Scillana qui vulto evitare Cariddime*. La verità è che a questi metodi empirici di conservazione dei fusti vuoti bisogna sostituire il metodo moderno, semplice ed economico, del fumo di zolfo col quale nessun inconveniente è possibile.

∞

Un altro pregiudizio che va combattuto.

Quella dei pregiudizi è una delle grandi piaghe della campagna.

Giorni fa — così ne racconta Camillo Mancini — in uno dei tanti belli e ricchi comuni viticoli del cono laziale, un bravo vignaiolo diceva

pubblicamente: — Sicuro: l'acqua serve meglio del vino a colmare le botti, perchè coll'acqua il vino chiarisce più presto!

— E perchè ciò? — replicò il nostro Mancini.

— Perchè l'acqua trascina in fondo alle botti, le impurità del vino! Questo è purtroppo uno dei tanti pregiudizi diffusi nel Lazio ed altrove, pregiudizio niente altro che pregiudizio che non hanno altra ragione che l'ignoranza contro la quale bisogna ancor combattere, e molto nelle campagne.

Rivista della stampa italiana ed estera

La fertilità del terreno e le escrezioni tossiche delle radici.

Abbiamo accennato a suo tempo in questo giornale alla teoria risuscitata dagli americani intorno alle sostanze tossiche escrete dalle radici delle piante. Ora in un lavoro di O. Schreiner e H. S. Reed (*Some factors influecing soil fertility*) dopo molte esperienze in proposito si conclude:

È evidente che la produzione di secrezioni tossiche dalle radici delle piante è indubbiamente un fattore importante della fertilità del terreno.

Molti esperimenti hanno dimostrato che l'accumulazione di queste secrezioni tossiche può temporaneamente nuocere alla fertilità di certi terreni. Gli esperimenti fatti dagli autori dimostrano non soltanto che la sterilità o infecondità può essere dovuta alle condizioni tossiche del suolo ma ben anche che simili tossiche condizioni possono derivare dalla vegetazione delle piante. Certo le prove fatte dimostrarono che la infecondità di quei terreni non era dovuta alla povertà in elementi nutritivi delle piante. Nello stato attuale delle nostre conoscenze si deve ritenere che le escrezioni delle radici vegetanti sono una delle maggiori cause della diminuzione dei raccolti ottenuti con improprie rotazioni.

In alcuni tipi di terreni, influenzati forse da certe condizioni climatiche di ambiente, sembra esistano condizioni che sono straordinariamente favorevoli alla rapida distruzione delle escrezioni tossiche; in tali terreni si comprende come si possa per anni ed anni ottenere buoni raccolti dalla continuata coltivazione della stessa pianta. A. M.

Concorsi ed esposizioni.

*** Nella R. Scuola agraria in **Piedimonte d'Alife** è aperto fino al 15 gennaio vegnente un **concorso** al posto di **prefetto** di **disciplina** con lo stipendio di lire 500 oltre il vitto, l'alloggio e il bucato. Possono con-

correre i licenziati delle Regie Scuole pratiche e speciali di agricoltura che abbiano un'età di almeno anni 21. L'eletto deve mantenere la disciplina degli alunni e coadiuvare nei limiti del possibile il capo e il sottocapo coltivatore.

⁂ È aperto il **concorso** per titoli al posto di **capo coltivatore** dell'**Istituto agrario** provinciale di **Parenzo.** Stipendio corone 1.600, aumentabili fino a 2.000; indennità di alloggio corone 520. Mandare alla Giunta provinciale dell'Istria prima del 31 dicembre fede di nascita (da 25 a 30 anni), attestati di pertinenza, moralità, documenti scolastici ed ogni altro che valga a dimostrare la sua capacità al posto.

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ Il cav. Rabossi, di Mede Lomellina, fecondo ideatore di utilissimi strumenti ed apparecchi per la risicoltura, ha ideato una **mondatrice a mano** che permette di mondare fra le righe il **riso** colla risaia sommersa. Consta di uno strisciante di ferro a forma di triangolo, che striscia sul terreno; su di esso sono due alette metalliche a fili taglienti, che lavorano obliquamente; il lungo manico di legno permette all'operaia di lavorare stando ritta. (*La Lomellina agricola* 21-22).

Avversità e malattie.

⁂ Per combattere le **arvicole** il prof. Canova in una circolare diramata in questi giorni, notifica l'esito felice avuto con l'uso del **fosfuro di zinco.** Del grano turco grossolamente frantumato, rammollito nell'acqua fredda, viene sparso con fosfuro di zinco in polvere in ragione del 2 0[0 (2 kg. in un quintale), si rimescola, poi si fa asciugare e si adopera in ragione di kg. 12-15 per ettaro. I topi muoiono dopo pochi minuti da che hanno mangiato la miscela.

Colture speciali.

⁂ Il prof. R. De Polo ha fatto esperienze sul **momento migliore** per **trebbiare** il **grano** e ne riferisce nell'*Agricoltura tortonese* 22. Le prove dimostrano che il massimo peso si ha circa 2 mesi dopo la mietitura, ammesso che questa si faccia quando il grano si presenta soltanto ancora leggermente attaccabile dall'unghia.

⁂ Nel *Bollettino del Consorzio agrario novarese* n. 11, il sig. Achille Bacchella, di Zeme, riferisce dei risultati avuti nella coltivazione di 14 **nuove varietà di riso** avute direttamente dal **Giappone.** Trovò buone e degne di essere coltivate e selezionate il *Taio*, il *Seimabozio*, il *Schihacu*.

⁂ In seguito ad esperienze fatte nel Cesenate dal prof. E. Mazzei, si è veduto che conviene introdurre colà la varietà **Carmagnola** nella coltivazione della **canapa.** Essa diede q.li 10,35 per ettaro di tiglio a parità di condizioni, in confronto a q.li 8,10 con la varietà nostrana. È varietà che matura più tardi di quella romagnola e ferrarese. La distanza migliore fra le righe si dimostrò quella di 20 cm. (*Rivista agraria Romagnola* 11.

Industrie agrarie.

⁂ L'impiego del **panello di sesamo** nell'alimentazione delle **galline** nella regione di Charleroy, ha permesso di aumentare la produzione annua di 30 uova per capo (*Boll. Comizio Mantova*, 22).

Questioni diverse.

⁂ Negli **oleifici** dove si usano semplici gabbie nei **torchi,** analoghe a quelle che servono pel vino, bisogna ricordare che se si vuole ottenere un buon funzionamento è indispensabile intercalare gli strati di sansa con diaframmi o dischi di fibra vegetale, o, meglio ancora, con dischi di ferro. (*Giorn. agric domenica*).

⁂ Il 2° **Congresso agronomico** dei docenti e laureati delle R. Scuole sup. di agraria avrà luogo in **Roma,** presso la « Società degli agricoltori italiani » nei giorni 1 e 2 marzo: viene perciò prorogato a tutto dicembre corr. il termine per l'invio delle risposte, che già sono pervenute in numero notevole ed importanti, al *Referendum* indetto da questa Associazione.

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Coltivazioni intercalari nei vigneti. (*Risp. al sig. G. D. L.*). — Cogli interfilari distanti m. 2,25 sarebbe davvero peccato non godere il terreno per qualche coltivazione sussidiaria che pur non danneggi la vite. Noi ci troviamo press'a poco nelle sue condizioni al podere Cardella, e abbiamo da tempo adottato come coltivazioni principali dell'interfilare il trifoglio e il frumento Noè, il quale ultimo ci ha dato e ci dà in collina e fra le viti dei raccolti di 25 a 30 q.li all'ettaro. La rotazione trifoglio-frumento viene espletata con l'aiuto di buone concimazioni fosfatiche e di un po' di gesso e col sovescio dell'ultimo taglio del trifoglio pratense: non abbiamo così bisogno di concimi azotati Seminiamo il trifoglio a marzo nel frumento, coltivato in un interfilare sì e l'altro no. L'anno successivo abbiamo il trifoglio dov'era il frumento, e questo nell'interfilare accanto. L'ultimo taglio del trifoglio, invece di essere raccolto, viene sovesciato col lavoro preparatorio per la semina del frumento.

La senape bianca per seme. (*Risposta al sig. L. E*). — Non crediamo che le convenga tenere in questa stagione della senape bianca da seme. Potrebbe darsi che la stagione andasse sempre così favorevole da permettere una buona granitura, ma certo pei nostri climi setteutrionali le probabilità sono pel contrario. Meglio secondo noi utilizzarla per foraggio e seminarne invece un poco per averne seme nel marzo o aprile prossimo.

Inchiostro indelelebile per scrivere sulle etichette di zinco. (*Risposta al sig. A. R.*). — Le diamo due formule, di cui una complessa, che è questa: verderame 4 parti, sale ammonico 4, nero fumo 1, acqua 40. L'altra formula è molto più semplice ed è formata di una parte di cloruro di rame in 10 di inchiostro comune da scrivere. Questa, d'altronde, è la migliore, perchè l'inchiostro così fatto intacca presto lo zinco.

A. M.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

Listino dei prezzi sui principali mercati d'Italia

Cereali e legumi.

Genova.

Grani teneri:
Alta Italia . . L. 26,50 a 26,75
Ghirca Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Azima Nicolajeff . » 23 — » 23,25
Berdiansca . . » 23 — » 23,25
Grani duri: Taganrog » 24,25 » 24,50
Sardegna . . » 29 — » 29,50
Granoni: Danubio . » 15 — » 15,25
Alta Italia . . » 17 — » 25 —
Avena: Nazionale . » 21,25 » 21,50
Estera (oro) . . » 14 — » 14,25
Orzo: Nazionale . » 16,50 » — —
Estero (oro) . . » 12,50 » — —
Legumi: Fagioli naz. . » 27,50 » — —
Ceci macina . . » 24,25 » 25 —
Fave e favini . . » 18 — » — —
Lupini . . . » 15 — » — —

Tendenza del mercato: Lieve ribasso sui grani esteri, nazionali deboli.

Alessandria.

Frumento . . . L. 25 — a 26 —
Meliga . . . » 15 — » 15,50
Avena . . . . » 20,50 » 21,50

Vercelli.

Riso sgusciato, al q.le L. 28,50 a 29,75
Risone bertone . . » 24,50 » 26 —
» nostrano . . » 21 — » 22,75
Frumento mercantile » 24,75 » 25,50
Segale . . . » 18,50 » 19,25
Meliga . . . » 15,75 » 16,50
Avena . . . . » 21 — » 22 —

Novara.

Frumento . . . L. 25,50 a — —
Riso nostrano a sacco » 38 — » 39 —
» giapponese . . » 29 — » 30 —
Granoturco . . . » 16 — » 18 —

Torino.

Frumenti piem. . . L. 25,75 a 26,75
» esteri . . » 32 — » 33 —
Frumentone . . » 16,50 » 18,50

Brescia.

Frumento . . . L. 23,25 a 24,25
Frumentone alla soma » 15,50 » 16,50
Avena . . . . » 20,75 » 21,75

Milano.

Frumento nostrano . L. 25 — a 25,25
» veneto e mant. » 25,50 » 26,25
» estero . . » 30,50 » 31 —
Risi: Ostiglia 1.o . » 40 — » 42,50
» » 2.o . » 37 — » 39 —
» mercantile . . » 34 — » 34,50
» scadente . . » 29 — » 30 —
» giapponese 1.o . » 31,50 » 32,50
» » 2.o . » 29 — » 31 —
Risetto . . . . » 24 — » 26 —
Mezza grana . . » 19 — » 21 —
Risina . . . . » 16 — » 18,50
Risone nostrano . . » 21 — » 23,50
Granoturco nostrano . » 15,50 » 16 —
» veneto . » 17,75 » 18,75
Avena nazionale . . » 21 — » 21,50
» estera . . » 20,50 » 21,25
Orzo nazionale . . » 19,50 » 20,50
Segale . . . . » 18,25 » 19 —
Miglio . . . . » 18 — » 19 —

Tendenza del mercato: Invariato con pochi affari.

Pavia.

Frumento . . . L. 24 — a 25 —
Granoturco . . . » 15,25 » 16,25
Avena . . . . » 20 — » 21,50

Vicenza.

Frumento . . . L. 23,50 a 24,75
Frumentone . . . » 15,75 » 17,75
Avena . . . . » 20,50 » 21 —

Treviso.

Frumento . . . L. 21 — a 21,25
Avena . . . . » 19,50 » 20 —

Padova.

Frumento fino a q.le L. 24,25 a 24,50
» buono mercant. » 24,25 » 24,45
Frumentone pignoletto » 17 — » 17,50
» gialloncino » 16,75 » 17 —
Segala . . . . » 17 — » 18 —
Avena . . . . » 21 — » 22 —
Sorgo rosso . . . » 9 — » 10 —
Riso fino . . . » 40,50 » 41 —
» nostrano . . » 39 — » 40 —

Rovigo.

Frumento . . . L 25 — a 25,15
Frumentone . . . » 17 — » 17,50

Cremona.

Frumento . . . L. 24 — a 25 —
Granoturco . . . » 16 — » 17 —
Avena . . . . » 20 — » 20,25

Parma.

Frumenti . . . . L. 25 — a 25,25
Frumentone . . . . » 17,25 » 17,50
Avena . . . . . » 21,50 » 22 —

Bologna.

Frumento . . . . L. 25 — a 25,50
Frumentone . . . . » 17,50 » 18,25
Avena . . . . . » 20 — » 21 —

Reggio Emilia.

Frumento . . . . L. 25 — a 25,50
Granoturco . . . . » 17 — » 17,50
Avena . . . . . » 22,15 » 23,50
Segale . . . . . » 19 — » 20 —

Piacenza.

Frumento . . . . L. 25 — a 25,75
Granturco . . . . » 16,75 » 17,25
Fava marzuola . . . » 18,50 » 19 —
» invernenga . . . » 20 — » 21 —

Modena.

Frumento . . . . L. 25 — a 25,50
Frumentone . . . . » 17 — » 18 —
Avena . . . . . » 21,25 » 21,75

Ferrara.

Frumento ferrarese . L. 25 — a — —
Frumentone ferrarese . » 16,25 » 17 —
Avena ferrarese . . » 21,25 » — —

Forlì.

Frumento . . . . L. 24,50 a 24,60
Granturco . . . . » 17,50 » 18,25

Firenze

Frumento bianco, q.le L. 25,50 a 26,50
Frumento rosso . . » 25 — » 25,50
Granoturco . . . . » 17 — » 18,50
Segale . . . . . » 18,25 » 19 —
Orzo . . . . . » 24 — » 27 —
Riso glacê . . . . » 38,50 » 40,50

Roma

Grano tenero 1ª qual. L. 24 — a 25 —
Granturco 1ª qual. . » 13,50 » 14 —
Avena 1ª qual. . . » 19,25 » 19,50

Macerata.

Frumento nuovo . . L. 25 — a 25,50

Teramo.

Grano . . . . . L. 25 — a 25,50
Fagioli . . . . . » 28 — » 30 —

Napoli.

Frumenti (diverse prov.) . L. 27,25 a 27,50
Avena . . . . . » 21,50 » 22 —
Frumentone giallo » 16,50 » 18 —

Bari

Frumenti duri fini . L. 29 — a 30 —
» correnti . » 27 — » 27,50
Frumentoni . . . . » 17,50 » 18 —

Foggia.

Grani duri . . . . L. 29 — a 30 —
Maioriche . . . . » 25 — » 26 —
Bianchette . . . . » 26 — » 27 —
Avena . . . . . » 20 — » 20,50

Palermo.

Frumenti realforte . L. 27,10 a 27,50
Sammartinaro . . . » 26 — » 27,50

Catania

Grani duri . . . . L. 25,50 a 26,50
Fave . . . . . » 15 — » 16 —

Cagliari.

Frumento . . . . L. 25 — a 26 —
Orzo . . . . . » 15 — » — —

Tendenza generale dei mercati: Grani offerti, con tendenza alla calma

Bestiame.

Brescia.

Suini . . . . . L. 140 a —

Alessandria.

Vitelli 1ª q.tà . . . L. 90 a 110
Buoi e manzi . . . » 70 » 75
Soriane . . . . . » 50 » 55

Oleggio.

Buoi . . . . . L. 72 a 81
Vitelli . . . . . » 89 » 107

Milano

Buoi grassi (p. v.) . . L. 77 a 110
» magri . . . » 50 » 77
Vacche grasse . . . » 56 » 80
» magre . . . » 28 » 54
Tori . . . . . » 50 » 72
Vitelli (p. v.) . . . » 112 » 122
Suini grassi (m.) . . » 140 » 145
» magri (v.) . . » 125 » 130
Agnelli . . . . . » 120 » 136

Treviso.

Buoi, peso vivo . . L. 76 a —
Vitelli, id. . . . . » 98 » —
Maiali, peso morto . . » 140 » —

Bologna.

Suini . . . . . L. 133 a —

Parma.

Buoi e manzi . . . L. 70 a 75
Vacche . . . . . » 40 » 60
Tori . . . . . » 55 » 60

Forlì.

Buoi a peso morto . L. 135 — a 145 —
Vitelli . . . . » 80 — » 90 —

Roma.

Buoi e vacche . . . L. 135 a 155
Vitelli . . . . . » 125 » 135

Tendenza dei mercati: Maggiore attività nel bestiame grasso.

Foraggi, sementi e panelli.

Alessandria.

Fieno . . . . . L. 14 — a 15 —
Paglia . . . . . » 4 — » 4,25
Panello melgone . . » 14 — » 14,50

Brescia.

Maggengo . . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 3,45 » 3,85

Genova.

Panelli lino . . . L. 17 — a 17,25
» sesamo . . . » 16,50 » — —
» cocco . . . » 17,25 » — —
(al vagone alla rinfusa)

Milano.

Maggengo . . . L. 16 — a 17 —
Agostano . . . » 13 — » 15 —
Paglia . . . . . » 5,50 » 6,50

Treviglio (Bergamo).

Panello melgone. . . L. 12,13 a 13,50

Pavia.

Maggengo . . . L. 14,50 a 15 —

Cremona.

Maggengo . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 4,50 » 4,5

Modena.

Semi trifoglio . . L. 130 a 155
» medica . . » 120 » 140

Padova.

Maggengo . . . L. 9 — a 11 —
Paglia frumento . . » 4 — » 4,50

Piacenza.

Maggengo . . . L. 13,75 a 14,25
Agostano . . . » 13 — » 13,5
Paglia . . . . » 5 — » 5,25

Parma.

Fieno . . . . L. 12 — a 13 —
Paglia . . . . » 3,70 » 4,50

Bologna.

Fieno . . . . L. 10,50 a 11,50
Seme trifoglio . . » 145 » 150
» medica . . » 125 » 135
» lupinella . . » 85 » 90

Reggio Emilia.

Fieno . . . . L. 13 — a 13,50
Paglia . . . . » 4,50 » 5 —

Tendenza dei mercati: Pochi affari; prezzi fermi nei fieni; rialzo nella paglia.

Olii.

Genova.

Bari . . . . . L. 110 a 125
Sicilia . . . . . » 120 » 120
Riviera Ponente . . » 120 » 140
Oneglia . . . . . » 120 » 165
Toscana . . . . » 130 » 135
Abruzzi . . . . » 125 » 135
Romagna . . . . » 120 » 130
Porto Maur. pr. qual. . » 135 » 145
» seconde qual. » 110 » 115

Firenze.

Olio toscano . . . L. 115 a 125

Lucca.

Olio d'oliva . . L. 105 a 110

Napoli.

Gallipoli . . . L. 82 — a 84 —
Gioia . . . . » 78 — » 83 —

Bari.

Fruttati . . . L. 115 — a — —
Mangiabile . . . » 98 — » — —

Foggia.

Olio da mangiare . L. 110 — a 113
» » ardere. . » 100 — » 110

Vini.

Milano.

Piemonte ed oltre Po . L. 35 a 60
Vini fini, barolo, barbar. . » 50 » 175
Meridionali . . . . » 28 » 30

Genova.

Riposto . . . . . L. 17 a 18
Gallipoli . . . . . » 20 » 24

Borsa Vinicola Casalese.

Monferrato.

Altavilla . . . . L. 18 a 20
Vignale . . . . . » 17 » 19
Montemagno . . . . » 16 » 20
Moncalvo . . . . » 17 » 19
S. Salvatore . . . . » 14 » 19

Acquese.

Vini scelti . . . . L. 18 a 20
» andanti . . . . » 17 » 18

Astigiano.

Barbera . . . . L. 26 a 28
Comuni . . . . . » 16 » 18

Langhe.

Cuneo - Freisa e Dolcetto L. 22 a 24
» Barbera . . » 26 » 27
Alba, Dolcetto . . . » 22 » 23
Barolo . . . . . » 90 » 110
Barbaresco . . . . » 90 » 180

Emilia.

Sorbara . . . . . L. 20 a 22
Reggio-Emilia, com. . . » 18 » 20
Bologna, da pasto . . » 20 » 22

Marche.

Macerata . . . . L. 20 a 22
Ancona . . . . . » 18 » 20

Umbria.

Perugia . . . . . L. 16 a 18
Città di Castello, vino bianco » 17 » 19
» » nero . » 20 » 23

Toscana.

Firenze . . . . . L. 18 a 22
Pisa-Siena, comuni . . » 16 » 22
» fini . . . » 24 » 25
Arezzo . . . . . » 18 » 20

Puglie.

Barletta	L. 18 —	a 19 —
Brindisi	» 14 —	» 19 —
Sansevero	» 10 —	a 12 —

Sicilia.

Riposto, Piana Mascali, vini da taglio	L. 16 —	a 18 —
Vittoria, Milazzo, id.	» 12 —	» 15 —
Marsala, id.	» 26 —	» 29 —
Id. bianchi	» 26 —	» 40 —

Tendenza dei mercati: Vini vecchi quasi esauriti. Nuovi abbastanza attivamente commerciati.

Uova.

Milano, 1ª q. alla dozz.	L. 1,40	a 1,42
2ª »	» 1,24	» 1,26
Forlì al 1000	» 98 —	» 100 —
Cremona al 100	» 11 —	» 14 —
Piacenza al 100	» 11,50	» 12 —
Reggio E. »	» 10,50	» 11 —
Padova al mille	» 107 —	» 116 —
Parma alla ventina	» 2,30	» — —

Burro.

Milano, al kg.	L. 2,75	a — —
Bergamo	» 2,55	» 2,60
Lodi	» 2,70	» — —
Reggio Emilia	» 2,80	» 3 —
Cremona	» 2,55	» 2,60
Parma	» 2,80	» 3 —
Pavia	» 2,90	» — —
Piacenza	» 2,65	» 2,70

Miele e cera.

Bologna.

Miele bianco centrifugato	L. 87	a 88
» biondo torchiato	» 72	» 74
Cera vergine	» 330	» 335

Teramo.

Miele	L. 70	a 75
Cera	» 3,20	» 3,30

Castagne.

Ivrea, fresche	L. 9 —	a 10,50
Pinerolo, fresche	» 9 —	» 10,50
Racconigi, fresche	» 12,50	» 13 —
Saluzzo	» 10 —	» 12 —
Varese	» 8 —	» 9 —

Canapa.

Ferrara.

Scarto	L. 50	» 78
Canaponi	» 57	» 58
Stoppe	» 45	» 54

Bologna.

Canapa scelta	L. 99	» 100
buona	» 97	» 98
scarti	» 73	» 74
stoppa	» 64	» 66

Andamento dei mercati: Invariati.

Agrumi e frutta.

Genova.

Limoni Sicilia	L. 6 —	a 6,50
Aranci	» 6,50	» 7 —
Uva Pantelleria	» 45 —	» 66 —
Carrube Sicilia	» 12 —	» 12,25

Messina.

Limoni, alla cassa	L. 4,50	a 7 —
Aranci » »	» 4,25	» 5,25

Mercati dei fiori.

Bordighera.

Rose Paul Nabonnand %/0	L. 5 —	a 6 —
» Marie Van Houtten »	» 5 —	» 6 —
» Marechal Niel »	» — —	» — —
Ulrich Brunner »	» 25 —	» 30 —
» Fran Karl Drüschii »	» 20 —	» 25 —
» Safrano »	» 2 —	» 2,50
Garofani lunghi, varietà com. »	» 6,50	» 7 —
» corti »	» 1,70	» 2 —
» scelte varietà »	» — —	» — —
Anthemis (Margherite) bianche »	» 0,70	» — —
» » gialle »	» 0,70	» — —
Violette kg. »	3,50	» 4,50
Narcisi dozz. »	— —	» 0,10
Reseda »	» — —	» 0,20
Giacinti »	» — —	» 0,25
Gladioli »	» — —	» 2,50
Asparagus sprengeri, kg. »	2 —	» 2,50

Prezzi con tendenza a rialzo.

Concimi.
Solfo e solfato di rame.

Genova.

Solf. rame inglese al vagone per consegne marzo, maggio 1908	L. 61 —	a 62 —
» » americano »	» 60 —	» 61 —
» » nazionale »	» 57,50	» 58 —
Zolfo impalpabile	» 14,50	» — —
raffinato	» 12,50	» 12,75
Perfosf. min. 13[15	» 7 —	» — —
» » 18[20	» 9 —	» 9,40
Superf. d'ossa	» 11,50	» 12 —
Scorie Thomas 16[18 %/0	» 6,25	» 6,50
Nitrato soda	» 27,25	» — —
Solfato ammoniaca	» 32 —	» — —
Cloruro potass. 78[80	» 22 —	» — —
» organico 95[99	» 24,50	» — —
Solfato potassico	» 25 —	» — —
Cenere d'ossa	» 7 —	» 7,50

Torre dei Passeri.

Calciocianamide 15-16 %/0 azoto L. 22,50

Milano.

Solfato rame nazion.	L. 60 —	a 62 —
» inglese	» 63 —	» 64 —

Bologna.

Solfato rame inglese	L. 60 —	a 63 —
» nazionale	» 59 —	» 61 —

Andamento dei mercati: Solfato rame attivo per consegne future.

UFFICIO TECNICO AGRICOLO ROMANO

G. DEL PELO PARDI

Premiato con Medaglia d'Oro speciale dal Ministero di Agr., Indust. e Comm.

ROMA - Piazza Borghese N. 89 - ROMA

Rastrello " IDEAL „ Meslé

Premiato con MEDAGLIA d'ORO all'Esposizione Internazionale di Milano 1906

Questo nuovo Rastrello a cavallo « **IDEAL** » è il più semplice ed anche il più solido di tutti i Rastrelli conosciuti e funzionanti automaticamente.

E' perfettamente equilibrato e si manovra con una facilità incomparabile.

Il nuovo movimento automatico di scarico è di una sicurezza assoluta e funziona senza nessun scatto contrariamente a ciò che avviene nella maggior parte delle macchine simili e che costituisce il grave difetto di un rapido spostamento che provoca la rottura.

Per mezzo di una ingegnosa disposizione, tanto semplice quanto robusta, il Rastrello « **IDEAL** » è mantenuto in contatto costante con il suolo; non può mai, anche nei più forti raccolti, alzarsi in lavoro contro la volontà del conduttore, segue con facilità tutte le ondulazioni del suolo e non si scarica che quando vuole colui che lo dirige.

Questo rimarchevole strumento che nel 1903 fu per la prima volta, lanciato al commercio ed all'agricoltura, diede risultati così soddisfacenti che meravigliò tutti i compratori che vollero interessarsene e fra questi, la maggior parte, constatatane la superiorità, abbandonarono i tipi concorrenti per non ritenere che l'« **IDEAL** ».

Il successo del 1903, non fece che aumentare nel 1904 e 1905.

Questa preferenza sulle marche antiche, indica nettamente i progressi che il Rastrello « **IDEAL** » **Meslé** porta al macchinario agricolo di questo genere

---

Chiedere listini speciali

ROTONDA
OVALE
OVALE
OVALE
OVALE
ROTONDA
ROTONDA

Damigiane BECCARO

per vini — olii — aceti — acquaviti

NUOVO SISTEMA BREVETTATO - col fondo in legno, coperchio mobile, cinghie e cappello metallico, che gode importante riduzione di tariffa senza obbligo di bollettino di garanzia.

SENZA RUBINETTO		
da litri 5 circa	. . . .	L. 2 —
» 10 »	. . . .	» 2,50
» 15 »	. . . .	» 3,10
» 25 »	. . . .	» 3,80
» 35 »	. . . .	» 4,40
» 45 »	. . . .	» 5,60
» 55 »	. . . .	» 6,50
» 65 »	. . . .	» 7,25

CON RUBINETTO		
da litri 10 circa	. . . .	L. 6 —
» 15 »	. . . .	» 6,60
» 25 »	. . . .	» 7,30
» 35 »	. . . .	» 7,90
» 45 »	. . . .	» 9,10
» 55 »	. . . .	» 10 —

Dirigersi a **Casa OTTAVI — Casalmonferrato.**

Macchine per lavare e sciacquare le bottiglie

MODELLO SIRÈNE

Meccanismo semplice, durevole: lavoro perfetto — Spazzole brevettate in fili d'acciaio o in crine L. 3 l'una — Macchina completa con una spazzola L. 36, franco di porto nel Regno.

200 bottiglie splendidamente lavate ogni ora

Rivolgersi alla Casa Agricola Fratelli Ottavi — *Casale.*

STABILIMENTO DI COSTRUZIONI MECCANICHE E FONDERIE

BAZZI G. B.

fondato nel 1800 - CASALE - fondato nel 1800

Premiati e brevettati TORCHI

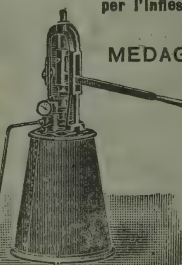
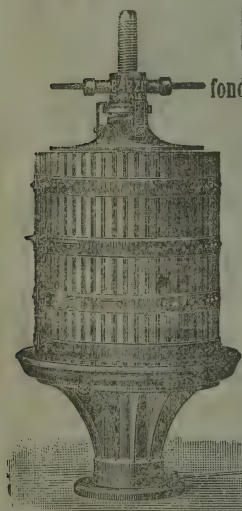
A LEVA MULTIPLA ED IDRAULICI

con apparecchio per l'inflessibilità della vite

MEDAGLIE D'ORO

Novara *1901*

Alba, *1903*

MACCHINE industriali ed agricole

DIPLOMA D'ONORE

Esposizione Internazionale Milano 1906

Telefono Interurbano:
CASALE 122

(C. C. colla Posta)

N. classific. del giornale
63.05.(45.113)

ANNO 53° CASALE MONF., 29 Dicembre 1907 Num. 52.

Casale Monferrato - Tipo-litografia C. Cassone

IL

COLTIVATORE

GIORNALE DI AGRICOLTURA PRATICA

Fondato nel 1855 dal Prof. G. A. Ottavi

Premiato dal Ministero di A. I. C. con medaglia d'oro ai benemeriti dell'agricoltura

DIRETTO DAL

Comm. Dott. EDOARDO OTTAVI

Deputato al Parlamento

Redattore-capo: Cav. Prof. ARTURO MARESCALCHI

Al giornale sono annessi:

Una cantina sperimentale diretta dall'enot. cav. M. Zavattaro | **Un ufficio di consulenza legale** diretto dall'avv. cav. prof. L. Rapetti

Un'azienda agraria con latteria
diretta dal sig. P. G. Rho

Deposito di macchine, Vivai di viti nostrane ed americane con cantiere di forzatura

Vivai di piante fruttifere e Vigneto sperim. in collina alla « Cardella »

Segretario della redazione: EDOARDO ZARDETTI

FASCICOLO 52 - 1907 — VOL. 2° - (98mo della Collezione)

IL GIORNALE ESCE TUTTE LE DOMENICHE

CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E DIRITTI DEGLI ABBONATI

INTERNO		ESTERO	
Anno (a partire dal 1° genn.)	L. 10 —	Anno	L. 12 —
Semestre	» 5,50	Semestre	» 6,50

Abbonamento cumulativo ai due giornali Il Coltivatore e Giornale Vinicolo Italiano

Interno: Anno L. 15 — Semestre L. 8 — *Estero:* Anno L. 18 — Semestre L. 10

Un numero separato o arretrato L. 0,30

Gli abbonati ricevono in dono l'interessante volumetto " LE ULTIME LEGGI AGRARIE ,,

Gli abbonati hanno diritto di rivolgere quesiti alla Direzione (informazioni, assaggi, ecc.) purchè scrivano con lettera affrancata ed *uniscano un francobollo per la risposta.*

48. A. Marescalchi — *L'agricoltore al microscopio* . . . . . . L. 2,50
49. E. Tosi — *Caseificio.* . . . . » 3,50
50. A. Marescalchi — *G. A. Ottavi* . . . . » 5 —
51. A. Sansone — *Il trifoglio ladino* . . . . » 5 —
52. G. A. Ottavi — *I Segreti di Don Rebo* (10ª edizione) . . . . » 2,50
53. N. Passerini — *Il governo del vino come si pratica in Toscana* . . » 2 —
54. G. Rovesti — *Lavorazioni moderne del latte* . . . . » 3 —
55. V. Flores — *Il mandorlo* . . . . » 1,50
56. F. Carpentieri — *Il nocciuolo* . . . . » 1,50
57. A. Garofoli — *Funghi e Tartufi* . . . . » 5 —
58. G. Trentin — *La vite « a raggi »* . . . . » 0,75
59. E. Mingioli — *L'industria delle lumache* . . . . » 1 —
60. Redaz. del "Coltivatore „ — *Le ultime leggi agrarie del 1904-1905* » 2 —
61. G. Soldani — *Igiene rurale* . . . . » 1 —
62. A. Ara — *La produzione del cavallo da caccia in Irlanda* . . . » 1,50
63. Lilla — *La donna in campagna* . . . . » 3 —
64. T. Pestellini — *I fermenti dell'uva e del vino* . . . . . . » 2 —
65. G. Rovesti — *Conserve alimentari vegetali, frutta, ortaggi, funghi e tartufi* » 3,50
66. P. Viani — *Le coltivazioni primaticcie, patate, pomidoro, insalate* . » 3,50
67. A. Strucchi — *Il Vermouth di Torino* . . . . » 4,50
68. L. Vecchia — *La distillazione agraria in Italia* . . . . . . » 5 —
69. G. B. Riccio — *I migliori gioghi ed attacchi per buoi* . . . . » 1,50
70. Redaz. del « Coltivatore » — *Le ultime leggi agrarie del 1905-06 e le voci agrarie nei trattati di commercio in vigore al 1° marzo 1906* » 3 —
71. T. Poggi — *La donna e l'agricoltura - Conferenza* . . . . . » 0,50
72. V. Fedele — *Il pioppo* . . . . » 2,50
73. F. Maiocco — *La produzione del latte* . . . . » 4 —
74. L. Gabotto — *Guida al perito estimatore dei danni della grandine* » 2,50
75. L. Trentin — *Manuale di frutticultura* (in prep.) . . . . . . » — —
76. O. Ottavi — *Viticultura pratica* (3ª ediz. riveduta da A. Marescalchi) » 8 —
77. A. Brizi — *L'allevamento del vitello* . . . . » 1,20

Altri libri di viticultura, agricoltura generale, economia rurale ecc.

Vendibili presso l'Amministrazione Fr.lli OTTAVI in Casale Monf.

G. A. Ottavi — *La chiave dei campi* - Tratt. compl. d'agric. ed econ. rurale L. 5 —
G. A. Ottavi — *Lezioni di agricoltura pei contadini* (3 volumi) . . . » 3 —
D. Lampertico — *La questione del Clinton* — Monografia viticola premiata col premio Camerini . . . . » 1 —
P. E. Ottavi — *La dottrina della terra vergine* - Un volume di pag. 210 » 1,50
P. Wagner — *Breve guida per la razionale concimazione azotata* - Trad. da J. Ravà (3ª edizione) . . . . » 1 —
E. Ottavi — *Consigli ai viticultori sulle viti americane e sull'innesto* . » 0,50
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guida pratica per l'uso e la scelta dei concimi chimici* . . . . » 1 —
P. Wagner — *Risposte ad alcune importanti questioni riguardanti la concimazione* - Versione ital. del Dr. J. Ravà (6 fascicoli) . . . . . » 4,50
Gli spari contro la grandine in Stiria ed in Italia (4ª edizione). Di questo libretto si fecero 3 edizioni in 6 mesi . . . . » 1 —
P. Wagner-J. Ravà — *La concimazione degli orti con concimi chimici* . » 0,50
D. Toscano — *Gli orti imolesi e le vasche di disinfezione antifill.* . . » 0,50
D. Tamaro — *Il pesco* — Perchè deperisce nell'Alta Italia e come rimediarvi (con 4 tavole cromolitografiche) . . . . » 1 —
G. Soli — *Insetti nocivi al frumento* - Istruz. prat. (con 2 tav. cromolitog.) » 1 —
E. Ottavi — *Fillossera* - Istruz. per conoscerla e combatterla (1 tav. crom.) » 0,50
A. Marescalchi — *Come si impianta una distilleria cooperativa* . . » 0,30
Direzione del Coltivatore — *Annuario dell'agricoltore* . . . . . » 1 —
E. Ottavi e A. Marescalchi — *Guide vinicole con carte stradali di Piemonte, Toscana, Puglie, Sicilia* (4 libretti) . . . . » 2,50
S. Grillo — *L'uso moderato del vino in rapporto alla salute umana* . » 0,60
A. Strucchi — *Nuova organizzazione del commercio dei vini* . . . . » 0,60

SCREMATRICI

Scrematrici di Eskilstuna tra le più perfette e sicure del genere. Modelli *Eskil* e *Vega* per lavoro da 40 a 350 litri di latte all'ora.

Scrematrice Eskil per piccoli proprietari e per uso domestico. Meravigliosa scrematrice per perfezione di lavoro, finitezza di costruzione, semplicità, durata. Lavora 45 litri di latte all'ora.

Costa soltanto . . . . L. 95

Scrematrici Vega:

Vega I lavora 75 litri all'ora . . . . » **190**
» II » 125 » » . . . . » **230**
» III » 200 » » . . . . » **320**
» IV » 350 » » . . . . » **450**

Ogni macchina è accompagnata da dichiarazione di garanzia da difetti di costruzione rilasciata dalla fabbrica.

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casalmonferrato.**

TRINCIAFORAGGI e TRINCIARADICI

E' questa la vera invernata del Trinciaforaggi. In poche settimane lo si paga esuberantemente per la grande economia che permette di fare nei foraggi.

Trinciaforaggi - Modello CD piedi legno, bocca 13 cm., taglio 6 mm., volante 70 cm., altezza 1 m., peso kg. 55, produz. oraria kg. 50 . L. **60**
Modello CPH a contrappeso: piedi legno, bocca 19 cm., taglio 6 e 12 mm., volante 88 cm., produzione oraria kg. 90 . . L. **80**
Modello CSA bocca mobile a molle 197 mm., taglio 6 e 12 mm., volante 107 cm., peso kg. 112, produzione oraria kg. 120 (la puleggia per azionare il motore in più L. 8) . . . . L. **95**
Modello a motore LSI a contrappeso: bocca mobile 305 mm., volante 110 cm., peso 350 kg., produz. oraria kg. 450, forza 2 HP . L. **325**

Trinciatuberi per affettare barbabietole, carote, rape, patate, ecc.:
Modello a 4 lame, disco cm. 54, peso kg. 40 . . . L. **30**
» a grande lavoro, dischi 60 cm., peso kg. 75 . » **48**
» a motore, dischi cm. 64, peso kg. 130 . . . » **120**
» cilindro conico (riduce a fettuccie) economico, 4 lame, diametro cono 30 cm., peso kg. 43 . . . . . L. **40**
Modello forte, base ghisa, 6 lame, diametro cono cm. 45, peso chilogrammi 57 . . . . L. **50**

Scrivere a **Casa Agricola Fr.lli OTTAVI - Casale.**

SOMMARIO.

L'adunanza fillosserica di Bologna

Battaglia grossa, quella di domenica 22 corr. a Bologna! Battaglia vivace e lunga, combattuta, peraltro, colle armi più cortesi.

Fu fatto il processo all'art. 7 della nuova legge sui consorzi antifillosserici, e si osservò ancora una volta che questa disposizione, la quale non esisteva nel progetto originario, e che fu accettata dal Ministro in seguito alla proposta dell'ufficio centrale del Senato, nacque con tutte le migliori disposizioni del mondo ma non riescì che a fare dei malcontenti.

I consorzi fillosserici liberi, le unioni, le associazioni, le società cooperative sorte per la produzione delle viti americane avevano, in precedenti riunioni, espresso il voto che il Governo, senza obbligarle a costituirsi nella foggia dei consorzi obbligatori, le riconoscesse e continuasse a riservare loro i suoi aiuti materiali e morali.

A questo desiderio l'art. 7 non ha corrisposto. La fretta con cui fu proposto, accolto e votato, nello scorcio della sessione parlamentare dell'estate, nocque alla sua chiarezza, nocque alla sua efficacia. Nato come i figli illegittimi in un momento di precipitazione, di eccessiva condiscendenza, esso porta su questa vita tutto il diprezzo, tutte le maledizioni che ai figli illegittimi sogliono riservarsi. Da tutti i fuochi esso venne colpito nell'adunanza di domenica: dalla vigorosa eloquenza dell'on. Pini, dalla sottile dialettica dell'on. Raineri, dalle sagaci osservazioni pratiche del Cavazza, dello Zago, del Rubini e di parecchi altri direttori di consorzi. Fu messo fortemente in dubbio che esso possa giovare ai consorzi che lo avevano invocato; fu detto che difficilmente il regolamento avrebbe potuto renderlo accettabile; fu perfino espressa la speranza

che la sua esistenza potesse venir dimenticata nell'applicazione della legge. Con un abile ordine del giorno, questa gatta da pelare fu lasciata alla commissione che il Ministro d'agricoltura ha nominato per la compilazione del regolamento. Vedremo come questa potrà affrontare e se risolverà l'ingrato problema!

Per chi non rammenti, il tanto combattuto e discusso art. 7 dice così:

Potranno assumere le funzioni dei Consorzi le Associazioni, Unioni o Società cooperative regolarmente costituite che dal Ministero di agricoltura, udito il parere della Commissione consultiva per la fillossera, siano giudicate in grado di sostituire l'opera dei Consorzi stessi. In tal caso saranno a dette associazioni estese le disposizioni degli articoli 13, 14, 15 e 20 della presente legge.

Or imbarazza appunto il richiamo a questi articoli, specialmente il 13, che accenna agli elettori consorziali e parrebbe volesse ricondurre il consorzio libero alle stesse foggie di formazione del consorzio obbligatorio. Non è del tutto da escludersi che l'estensore di esso nutrisse questa speranza!...

Del resto i funzionari del Ministero d'agricoltura (degnamente rappresentato al convegno di Bologna dai comm. Barbarisi e Danesi) non hanno torto allorchè, con piena sincerità, asseriscono non dovere i consorzii liberi temere alcuna vessazione dal Governo.

Bisogna aver veduto funzionare i consorzii obbligatorii pugliesi per essere, come il Danesi, loro creatore, perfettamente convinti della perfetta organizzazione, della agilità, della elasticità con cui svolgono la loro azione. Non certo l'affetto paterno ha potuto velare gli occhi del professore Danesi, allorchè al convegno di Bologna riferiva sul congegno, sulla attività, sui risultati dei 53 consorzii obbligatorii pugliesi, e lasciava trasparire, se pur non lo manifestava, il convincimento che le cose andrebbero alla

perfezione anche nell'Alta Italia, quando il concetto del consorzio obbligatorio non vi fosse accolto così ostilmente.

E il comm. Barbarisi rammentava alla sua volta che se da principio in Puglia qualche voce isolata aveva mosso appunti alla istituzione dei consorzii, oggi la unanimità li apprezza, li ama e li vuole.

Dall'altra parte, è forse da farsi carico a veterani della cooperazione, come i piacentini, i padovani, i friulani, i bresciani, se essi paion sentirsi punti sul vivo udendo parlare di obbligatorietà e sentono tutta la fierezza delle loro libere organizzazioni?

Alla Commissione del regolamento la risposta su questo e su altri quesiti. Noi crediamo, col nostro amico Lissone, che era vice presidente della riunione, che una gran parte delle difficoltà e dei dubbï vengano rimossi da quelle parole del 1° articolo della legge le quali dicono che i consorzii obbligatorii verranno costituiti se e quando ciò sia ritenuto necessario. Ed è nostra ferma opinione che non verrà ritenuta necessaria la costituzione dei consorzii obbligatorii allorchè quelli liberi esistano e funzionino, e che a questi ultimi l'amministrazione dell'agricoltura non potrà rifiutare i soliti aiuti (1).

E. Ottavi.

Sulla senape nera come foraggio (2)

Sugli effetti che la senape *nera*, data allo stato verde, può produrre al bestiame nulla posso dire per esperienza personale. Spigolando in diverse pubblicazioni trovo da notare questo:

(1) Siamo informati che la Commissione nominata per la preparazione del regolamento della legge sui consorzii fillosserici si radunerà nella seconda metà del gennaio prossimo. Essa è composta dei Comm. Barbarisi e Danesi, del Capo-sezione Stella, del Consigliere di Stato avv. Di Fratta, dei Professori Cuboni e Grassi e dei due relatori per la legge al Senato ed alla Camera.

(2) Risposta a parecchi quesiti.

CORNEVIN. — (Des plantes vénéneuses et des empoisonnements qui elles déterminent). Trattando delle crucifere mette fra le venefiche solo la *Sinapis arvensis*, il *Raphanus raphanistrum* ed il *Sisymbrium alliaria*. Non fa cenno della senape nera.

POTT. — (Handbuch der tierischen Ernährung und der landwirtschaftlichen Futtermittel: Berlin, Parey, 1907). Non parla della senape nera come foraggio verde. A proposito della bianca, raccomanda di tagliarla al principio della fioritura e ciò specialmente in vista che « questa pianta tosto dopo la fioritura porta frutti e in questo stadio, in causa dello sviluppo dell'olio di senapa nei semi, può riuscire nociva ». Non potrebbe darsi che la stessa cosa valesse per la nera e che il trascurare questa avvertenza fosse causa di avvelenamento?

BORELLA dott. ALETE, veterinario capo municipale di Mantova, (Clinica Veterinaria 7 corr.) riferisce di diversi casi di avvelenamenti di bovini da senape nera, verificatisi di recente in quella provincia. Aggiunge anche: « Così il rev. arciprete della parrocchia di Buscoldo mi ha riferito di aver fatto mangiare ai suoi bovini per tre giorni la senape nera senza aver notato segni di malessere. Bisogna però tener presente che i suddetti animali erano stati prima per 10 giorni consecutivi alimentati con senape bianca.

Fu questa che può aver preparato l'organismo a tollerare la senape nera? » Il metodo di Mitridate!

Dr. CARL DAMMANN. — (Die Gesundheitspflege der landwirtschaftlichen Haussäugetiere: Berlin, Parey, 1902).

L'A., prof. e direttore della R. Scuola Sup. di Veterinaria di Hannover, a pag. 324 del suo libro tratta dapprima a lungo della *Sinapis alba* e della necessità di somministrarla al bestiame dal « principio della fioritura all'inizio della fruttificazione » aggiungendo: « Se in istato di avanzata fruttificazione, può essere mangiata in grande quantità, ma in questo caso, per effetto del suo alto contenuto in olio di senape, può cagionare ai buoi e alle vacche disturbi simili ad eczemi ». E continua: « I semi della senape *nera*, molto coltivata nella Francia meridionale, nella Grecia e nella Russia, contengono circa 48 volte più di olio essenziale di quelli della bianca e perciò *quella* non può assolutamente trovare impiego come foraggio *dopo completa fioritura* perchè produrrebbe dei disturbi infiammatori nell'apparato digerente, con colica ». Parrebbe dunque che *prima della fioritura*, secondo l'autorevole Dr. Dammann, anche la senape nera potesse essere adoperata come foraggio, senza inconvenienti.

F.LLI INGEGNOLI. — (Manuale di praticoltura e descrizione, coltivazione, usi delle piante foraggere, graminacee, ecc.).

I noti orticultori di Milano, in questo loro manuale, a p. 177 pubblicano: « *Sinapis nigra* - Senape nera. Pianta annuale di rapida vegetazione, coltivata più come pianta oleosa e farmaceutica che come pianta da foraggio... *Si può però anche utilizzare come pianta da foraggio.* Il suo sviluppo è assai rapido ».

Belli dott. Saverio. — (Botanica sistematica — in « Nuova Enciclopedia agraria » Torino, 1898). Scrive:

« La *S. nigra*... È una pianta annuale detta *senape*, che si coltiva pei suoi semi che sono adoperati per fare salse, mostarde, ecc. e in farmacia per confezionare i così detti *senapismi*. Finchè è molto giovane si può mangiarla in insalata, come la sua congenere *S. alba* assai comune nei seminati. *Serve anche per foraggio* e sovescio, stante la sua copiosa vegetazione ».

Cosimo Ridolfi. — Lezioni orali di agraria, 3ª ediz. Firenze, Vieusseux, 1868. Vol. I pag. 420; « Veramente vi sono delle piante che, seminate in autunno, passano l'inverno e sul finire di esso e sui primi giorni di primavera danno una quantità non spregevole di foraggio coi loro steli fioriti. Tali sono il ravizzone e la senape bianca e *nera* ».

Da questo complesso di notizie, in contrasto coi fatti che si lamentano ora, mi pare si possa dedurre che il nodo della quistione stia nel tempo, o nel grado di sviluppo della pianta, nel quale procedere alla falciatura. Tagliando a silique in via di formazione si hanno inconvenienti, talora gravi, che si eviterebbero raccogliendo prima della fioritura o a fioritura appena iniziata. Forse anche la stagione nella quale l'erbaio cresce potrebbe influire sul grado di tossicità del prodotto. La dose del principio nocivo non potrebbe essere maggiore in un erbaio estivo-autunnale in confronto di quello che si formerebbe in uno autunno-vernino?

Oggi, a cose vedute, vi sarebbe da esitare nel consigliare la senape nera come erbaio. Prima, di fronte alle affermazioni autorevoli che ho citato, è spiegabile che si sia suggerita anche quella pianta come una ancora di salvezza agli agricoltori coi fienili semivuoti.

V. Alpe.

L'azione benefica del manganese
NELLA CONCIMAZIONE

Il dott. Giovanni Salomone riferisce nel *Giorn. delle stazioni sperimentali agrarie* fasc. II i risultati di prove da lui fatte per deter-

minare l'azione svolta dai sali di manganese nella concimazione delle piante. Com'è noto, questi sali non compiono che ufficio catalizzatore, (e cioè *di contatto*) ma molto importante.

Nella coltivazione del frumento tutti i sali di manganese esercitarono notevole stimolo sullo sviluppo delle piante, sulla produzione delle granella, non solo, ma anche sull'accumularsi delle sostanze azotate nelle granella. Infatti, per citare un esempio, mentre il frumento concimato coi soliti concimi fosfo-potassici-azotati diede, in ragione d'ettara, kg. 1980 di granella e 3326 di paglia, quello che ebbe, oltre ai detti conci, del solfato di manganese, in dose da spargere 1 gr. di manganese metallico per m^2, diede 2504 kg. di granella e 4257 di paglia. E ancora: mentre la granella del primo avevano 13,22 $^0/_0$ di sostanze azotate, quelle del secondo ne avevano 16,51 $^0/_0$. I composti di manganese che si dimostrarono maggiormente utili furono il solfato, il nitrato e il biossido.

L'autore volle anche determinare la quantità di sali di manganese che producono il massimo sviluppo e quelle che producono invece la morte delle piante. Pel solfato manganoso queste quantità sono di kg. 38 l'ettaro la dose ottima, e di kg. 63,81 la dose tossica; pel nitrato manganoso kg. 40 e kg. 64,72.

Anche per l'avena il manganese diede i medesimi risultati, favorevoli così sulle quantità delle granella che sulla loro ricchezza azotata. Altrettanto riscontrò per gli agli e le cipolle e per l'erba di un prato.

Il manganese si accumula principalmente nelle foglie e più ancora nei frutti. Così mentre le ceneri dei semi di frumento contenevano 3 $^0/_0$ di manganese e quelle delle foglie 2,34, quelle dello stelo soltanto 1,452 e quelle delle radici solo 0,845 $^0/_0$.

L'autore ha pure veduto che il manganese, il fosforo e le sostanze azotate passano dalle prime foglie gradatamente nelle più giovani e si accumulano in quantità notevole nelle spighe, raggiungendo il massimo alla maturazione di queste. Appare quindi un certo legame fra sostanze azotate, fosforo e manganese, e infatti l'autore lo vide studiando la forma che il manganese assume nelle piante e vedendolo entrare a far parte della molecola di un albuminoide.

G. Bertoni.

Aumentiamo i prati

L'eccezionale crisi foraggera che da mesi ci affligge e che ci farà sentire i suoi effetti disastrosi fino al maggio venturo, deve ammae-

strarci ed esserci una fatale ma preziosa esperienza per l'avvenire, perchè gli agricoltori così duramente provati è certo che non si faranno trovare mai più sprovvisti del fabbisogno *minimum* di foraggio occorrente per lo svernamento dei loro animali. La siccità straordinariamente lunga fu la causa prima di questo malanno, ma ad aggravarlo concorse il fatto che all'aumento fortissimo della popolazione bovina avvenuto nell'ultimo decennio non corrispose un adeguato aumento dei prati, siano artificiali che stabili. Anzi in molte località si sono sottoposte a coltura rilevanti estensioni di prato naturale senza per compenso accrescere in proporzione le coltivazioni delle leguminose da prato, e ciò a scapito della produzione totale (e quasi sicura) annua del fieno.

Molte stalle, per sopperire ai bisogni sempre maggiori di foraggio, hanno trovato modo di utilizzare razionalmente i cascami del podere, di introdurre con vantaggio nell'alimentazione del bestiame i residui d'alcune industrie agrarie, ma la base dell'alimentazione dev'essere e sarà sempre il fieno; se questo manca o difetta, la stalla è indubbiamente perdente.

Ad ovviare a simili inconvenienti, aumentiamo adunque e senza indugio i prati di medica, di trifoglio, di lupinella, ecc. e non si abbia timore che il foraggio sia eccessivo; di esso, per quanto abbondante possa essere il suo raccolto, non vi sarà mai la pletora opprimente e disastrosa, come quest'anno abbiamo del vino, ma si potrà invece foraggiare più lautamente il bestiame. E questo ci compenserà subito con maggiore sviluppo nei vitelli, abbondante e buon latte nelle vacche, energìa pei lavori campestri nei buoi da lavoro, eccellente e copiosa carne nei soggetti destinati al macello.

Ma la complessa questione va studiata anche sotto un altro importantissimo punto di vista e che nell'economia agraria moderna è di utilissima importanza: il prato richiede poca mano d'opera, la sua produzione non è aleatoria come tante altre colture le quali sono molto soggette alle vicissitudini atmosferiche ed esigono cure lunghe e costanti. Inoltre il prato ha la missione benefica di migliorare notevolmente i terreni, permodochè lascia al cessare un capitale preziosissimo di fertilità da sfruttare.

Nel momento attuale è in auge la produzione del latte; i latticini di qualunque specie sono ricercatissimi e pagati profumatamente, perchè la loro ingente esportazione è una sicura e lucrosa via di sfogo al costante aumento della nostra floridissima produzione casearia.

Aumentando i prati avremo agio di accrescere, raddoppiare, triplicare la produzione del latte, compensando largamente con questa risorsa

agraria i minori prodotti ricavati per la ridotta superficie coltivata a grani, a vite, ecc.

L'esperienza delle regioni più fertili e più altamente redditive, Lombardia ed Emilia, ci sia d'esempio in questa necessaria riforma agricola che s'impone a chiunque pensi all'avvenire con fede e ardire e non si arrenda passivamente alla fatalità degli eventi.

Anche l'industria agraria è una continua lotta: coi nemici delle piante, colle avversità atmosferiche, colle esigenze della mano d'opera, coi capricci del commercio e dei consumatori, colle sorprese che la gran madre natura ogni qual tratto ci ammannisce come per darci un segno della sua grandezza e della sua potenza.

Ostinarsi a coltivare p. es. la vite dove il vino riesce debole e di poco pregio è un grosso errore; voler ricavare frumento od altri cereali dove il terreno è esausto per troppo lunghi sfruttamenti è un delitto agrario imperdonabile; coltivare barbabietole nella ghiaia è una pazzia.

L'avvicendamento razionale delle varie coltivazioni adatte al terreno ed al clima, sulla base di almeno un terzo della superficie del podere a prato non può dare che ottimi risultati tecnici ed economici con incalcolabile vantaggio per la ricchezza agraria generale.

Il Caseologo.

Note zootecniche

Il toro quale animale da carne. — La carne del toro viene considerata sempre di seconda qualità ed in Italia anche di terza. Sui mercati dell'estero, specialmente nella Svizzera, Austria e Germania, dove si confezionano molte salsiccie, questa carne è sempre più apprezzata. I macellai poi acquistano sempre volentieri i tori poichè, oltre a pagarli meno, essi ne ottengono maggiore rendita di macellazione, con poco grasso. Difatti mentre nei buoi si può calcolare sopra una media del 54 0[0 di rendita, nei tori si arriva da 65 a 70 0[0.

Gli allevatori poi sanno benissimo che i tori sono i migliori utilizzatori dei foraggi e produttori di carne.

Come i vitelli utilizzano l'alimento. — Dopo 10 anni di esperienze fatte dalla Società agraria della Prussia Orientale si è venuto alla conclusione che per ottenere l'aumento di un chilogrammo di peso vivo nei vitelli occorrono da 10 a 12 litri di latte intero oppure 14-15 litri di latte magro; 1[2 kg. di panello di lino; 16-17 litri di latte cen-

trifugato. I vitelli aumentano in media giornalmente di kg. 0,750 ad uno. Le vitelle nel primo anno possono raggiungere il peso di kg. 300; a 18 mesi, 400 kg. I vitelli a 12 mesi da 300 a 325 kg. ed a 18 mesi 459-475 kg. L'aumento di peso giornaliero sarebbe nel primo anno d'età 1 0[0, nel secondo 1[2 0[0 per poi diminuire sempre più.

Esperienze di alimentazione dei maiali. — Negli Stati Uniti in questi ultimi anni sono state fatte molte esperienze sull'alimentazione dei maiali. Nella Stazione agraria di Wisconsin vennero sperimentati gli effetti degli alimenti ricchi di sostanze proteiche (crusche, farina di piselli) e di alimenti meno ricchi di queste sostanze (farina di granoturco).

Alimentando con foraggi ricchi di sostanze proteiche, si ha una crescita ed un ingrassamento più rapido; l'aumento di peso vivo viene a costare meno; il corpo dell'animale alimentato acquista più sangue, il fegato si fa più grande, la carne magra è in una percentuale superiore in confronto al grasso ed infine gli elementi salini delle ceneri delle ossa sono in quantità superiore. Gli animali giovani generalmente utilizzano meglio gli alimenti concentrati e proteici degli animali adulti. In una esperienza si è verificato che i maiali alimentati con farina di piselli avevano il 47 0[0 di più di carne magra in confronto a quelli alimentati con granoturco.

L'ingrassamento degli animali giovani è il più conveniente dal lato economico ed il momento più vantaggioso per macellarli sarebbe quando hanno raggiunto il peso di kg. 80 a 90. Se convenga triturare i semi o darli interi, la questione è ancora controversa ed è oggetto di ulteriori ricerche. Tutti gli sperimentatori sono concordi coll'affermare che colla cottura degli alimenti non si aumenta la loro assimilabilità.

Razioni alimentari per i vitelli. — Usualmente per alimentare i vitelli si adopera il latte intero o scremato, sostituendo gradatamente ogni litro di latte intero con 30 grammi di panello di lino. Questa razione ha l'inconveniente di ingrassare troppo i vitelli, mentre per l'allevamento occorre che i vitelli crescano robusti e muscolosi.

Ad ovviare questo inconveniente, si consiglia di aggiungere ad ogni parte di panello di lino 6 parti di farina di granoturco, procedendo nel seguente modo:

Nelle prime due settimane conviene dare ai vitelli latte intero; nella terza settimana si comincia a sostituire gradualmente ogni litro di latte intero con un litro di latte magro fresco alla temperatura di 32° C. e 20 grammi della suddetta miscela di panello di lino e farina di granoturco, fino a portare la razione giornaliera per ciascun vitello nel se-

condo mese a kg. 7,5-9 di latte magro e 250 gr. della suddetta miscela. Nel terzo mese, la quantità di questa ultima si può portarla a 750 gr.

Anche la farina di avena si può adoperare per i vitelli. Passata la seconda settimana, ogni litro di latte intero si può sostituire con un litro di latte magro e 10 grammi di farina di avena. Questa sostituzione si fa gradualmente, togliendo un litro di latte intero al giorno.

Come si possono utilizzare le ossa nelle aziende. — L'Accademia di agricoltura di Hohenheim consiglia, per utilizzare le ossa, di polverizzarle il più finamente possibile e poi di farle fermentare in mucchi, mescolando, ad ogni 50 kg. di polvere d'ossa, 20 litri di urina o colaticcio e 5 kg. di gesso. I mucchi si coprono con terra ed in capo ad un mese la fermentazione è completa.

Ingrassamento dei maiali con latte magro. — Nella stazione sperimentale del Tennesee (Stati Uniti), il prof. Soule fece delle prove comparative di alimentazione dei maiali con la farina di granturco e col latte magro.

I maiali che ricevettero kg. 4,5 a kg. 6 di latte magro in sostituzione ad 1 kg. di farina di granturco, diedero il maggiore aumento di peso vivo: però vi ha la maggiore convenienza economica dando per ogni chilogramma di farina, kg. 3 di latte magro.

Secondo queste esperienze, 12 kg. di latte magro corrispondono, per il loro effetto sui maiali, a kg, 2,5 di farina di granturco.

I residui delle concerie come concime. — I residui delle concerie che si possono utilizzare sono: i peli, i depositi delle vasche contenenti il latte di calce ed i ritagli di pelli.

I peli contengono 5,5-8 0[0 di azoto; però si decompongono molto lentamente e conviene con essi fare dei terricciati.

I depositi delle vasche contengono 2,8-3,4 0[0 di azoto; 3,8-6,2 0[0 di fosfato di calce; 34-45 0[0 di carbonato di calce e 45 0[0 di carbonato di magnesia. Anche con questi conviene farne dei terricciati.

I ritagli di pelle, hanno pochissimo valore concimante, mentre invece i cascami della lavorazione delle corna, specialmente se macinati oppure sottoposti a cottura a mezzo del vapore, hanno un valore non disprezzabile come concimi azotati.

La quantità d'acqua necessaria per abbeverare gli animali. — Un medico veterinario americano, il dott. Bitting, fece per alcuni anni di seguito delle ricerche sulla quantità d'acqua che è necessaria giornalmente per abbeverare i cavalli ed i bovini. Dalle sue indagini ri-

sulterebbe che per il cavallo occorrono da 32 a 40 litri d'acqua al giorno, se non lavorano; nei mesi di marzo-aprile da 24 a 30 e se lavorano da 31 a 42 litri. La maggiore quantità d'acqua la bevono nel pomeriggio.

I bovini bevono più degli equini. Le vacche che non danno latte bevono 39 litri di acqua al giorno e durante la lattazione 56 litri. All'opposto dei cavalli, i bovini bevono di più nelle ore antimeridiane.

La temperatura della stalla pei bovini da ingrasso. — E' un errore il ritenere che per l'ingrasso degli animali occorra un ambiente molto caldo. Da molti veniva ritenuto necessario questo calore per evitare una perdita di sostanze nutritive che sarebbero state necessarie per mantenere il calore del corpo, mentre possono andare con maggior vantaggio per ingrassare l'animale. Nella stazione agraria della Pensilvania, negli Stati Uniti, sono state fatte delle prove in proposito e si è verificato che gli animali tenuti in un ambiente piuttosto fresco mantengono di più l'appetito ed ingrassano più presto.

I riproduttori ed il numero delle femmine che possono coprire. — Finora si riteneva che quanto meno salti faceva un maschio tanto maggiore era la percentuale di fecondazione. Da osservazioni fatte per 4 anni negli allevamenti della Frisia, risulterebbe che se non vi ha un notevole aumento non c'è neppure una diminuzione e che quindi tanto gli stalloni che i tori si possono adoperare per un numero di femmine di molto superiore a quello che ordinariamente viene attribuito.

In un quinquennio gli stalloni che coprirono fino a 60 cavalle diedero 70 % di fecondazione; quelli che coprirono da 60 a 100 cavalle 68 %; da 100 a 150, 66,3 % e da 150 in su, 68 %.

Il dott. Wegner, che ha fatto questi rilievi, conchiude che ad ogni toro si possono destinare da 80 a 100 vacche e poco di meno di giumente per i cavalli.

Perchè le osservazioni fossero complete, bisognava però che il dott. Wegner ci riferisse sulla robustezza e vitalità dei prodotti ottenuti con questi accoppiamenti.

DOMENICO TAMARO.

Il raffinamento degli olî d'oliva

Sono parecchi anni ormai che assiduamente, dall Caattedra d'industrie agrarie nella R. Scuola superiore di agricoltura in Portici, il prof. Min-

gioli illustra il suo sistema di *distearizzazione* ovvero di sgrassamento degli olì d'oliva. Egli ne ha scritto nella *Nuova enciclopedia agraria*, ne ha scritto nel *Dizionario delle Arti ed industrie*, ma fra tanti discepoli e lettori pare che nessuno abbia saputo o potuto raccogliere e far passare all'attuazione pratica l'idea del maestro.

Per quali ragioni?

Ne andremo alla ricerca critica, per destare l'attenzione degli interessati e possibilmente per reclutare qualche intelligente attività, se il concetto industriale, che in Italia è rimasto negletto, merita in tutto od in parte d'essere considerato.

In Italia, ho scritto: perchè a quanto afferma il Mingioli, in Algeria e Tunisia funzionano i suoi apparecchi separatori. In quali località ed in quali stabilimenti, egli ha scordato d'indicarlo in risposta a mia domanda.

Converrà per meglio intenderci connettere le osservazioni che seguiranno con taluni principî che riguardano la costituzione degli olî.

Ora si sa che l'olio è un miscuglio di gliceridi e che i gliceridi sono eteri composti che risultano dalla eterificazione della glicerina con i diversi acidi grassi contenuti nell'olio.

I costituenti principali dell'olio di oliva sono i tre gliceridi: oleina, stearina, palmitina. Separati detti gliceridi, a temperatura normale l'oleina rimarrà liquida e fluida, mentre la stearina e la palmitina acquisteranno una consistenza butirrosa cerosa.

E' tutto su questa conoscenza che s'impernia il sistema di raffinamento ideato dal Mingioli. Sotto l'azione delle basse temperature i primi a concentrarsi essendo i gliceridi solidi (stearina e palmitina), ottenuta artificialmente la congelazione utile dell'olio, sarà facile cosa separare per mezzo della centrifugazione e della pressione buona parte dell'oleina dagli altri gliceridi. In altri termini la separazione consente di fare di un olio di mediocre qualità perchè soverchiamente grasso, un olio fino fluido e magro, ed un *burro d'olio* infusibile a temperatura ordinaria.

A tale scopo il Mingioli ha ideato un *apparecchio separatore centrifugo* ed una *gabbia refrigerante* per la compressione.

Non descriveremo particolarmente questi apparecchi, che pure nulla hanno di arduo e di complicato. Conviene però notare che l'apparato separatore centrifugo Mingioli non può importare che una modesta spesa. L'organo principale è dato da un sacco filtrante girevole sopra un asse verticale. Una macchina da ghiaccio congela l'olio che, tagliato in blocchi, s'introduce nel sacco girevole. Messo in moto l'apparecchio, la temperatura si eleva di qualche grado e per forza centrifuga l'oleina fluidifi-

cata sprizza fuori della tela e viene raccolta nel tino che circonda il sacco girevole, mentre nell'interno di quest'ultimo rimane una massa semi-butirrosa che si scarica e si passa alla *gabbia refrigerante*. Quivi per pressione si separa ancora un olio semi-magro di seconda qualità da una massa concreta a temperatura normale, nella quale predominano la stearina e la palmitina e che l'inventore denomina *burro d'olio*. E' desso che, preparato in scatole di latta, dovrebbe viaggiare alla volta dei mercati di consumo e dovrebbe servire in cucina come succedaneo del burro e dell'olio.

Ripeto, in Italia l'idea del Mingioli non ha trovato un solo industriale capace di farla vivere. Dovremo dunque dedurre che altrove, ad esempio in Algeria e Tunisia, sia maggiore lo spirito d'intraprendenza?

Gli è che per guadagnare ed attirare l'energia capitalistica ad un'industria nuova, per modesta che sia, non giova arrestarsi alle pure e non sempre concludenti affermazioni teoriche, ma occorre un solido fondamento economico, occorrono calcoli e preventivi che valgono più di ogni ragionamento.

E questo il Mingioli ha scordato di farlo. Così come ha scordato d'indicare quali siano i presupposti mercati pronti o suscettibili del consumo di burro d'olio. Che se l'industria esiste in Algeria e Tunisia, quei produttori avranno pure dove smaltire il prodotto secondario, ed era facile saperlo. Ci risulta bensì che pel commercio vadano, e forse con non molta fortuna, certi così detti *burri vegetali*, quali il *Kunerol* ed altri, ma la loro origine e composizione non conosciamo.

E pure l'idea del raffinamento degli oli ha dell'utile, ha del prezioso.

Supponiamo che invece di consigliare l'intero impianto Mingioli, si suggerisca ad un produttore o commerciante di olio d'accordarsi con una fabbrica di ghiaccio, che non abbia lavoro continuato, e di applicare il solo *apparato separatore centrifugo;* la spesa si ridurrà ad una inezia.

Abbandoniamo il proposito di preparare il burro d'olio, che non sapremmo precisamente a quali palati epperò a quali mercati tornerebbe gradito. Preparazione quest'ultima che richiede compressione in condizioni speciali e spesa assai più rilevante della centrifugazione. Allora di un olio grasso e mediocre si farà un olio fluido magro ed apprezzato, ricco di oleina, e rimarrà la pasta semifluida dell'interno del sacco che si mescolerà con olio di sesamo, assai fluido, per averne un secondo olio *tagliato* commerciabilissimo. L'oleina meccanicamente tolta, che teneva disciolti i gliceridi solidi, verrà sostituita dall'olio di seme che farà da solvente.

L'aggiunta è lecita, purchè si venda il secondo olio così ottenuto dichiarandolo per quella mescolanza che veramente è. La legge sull'olio non vuole altro.

Dagli olii meridionali si potrà ricavare per questo semplice mezzo olii finissimi che non avranno forse nulla da invidiare alle marche da tavola più rinomate.

Calcoli e dati non possiamo citare. Riteniamo che, così ridotta, l'industria del raffinamento possa rendere e rendere bene. Più tardi se le prove fatte, ed invitiamo a tentarle, consentiranno, dimostreremo la verità dell'enunciato.

Ma giacchè l'importanza della qualità del prodotto va sempre aumentando, giacchè l'ultimo bollettino commerciale ci avverte che sul mercato di Genova le qualità superiori sono scarse e *sostenutissime* e le comuni e le mezze fini vengono cedute a miti prezzi — per quanto siano attivamente richieste per l'esportazione — tentiamo di aumentare la quantità di questi olii leggeri fluidi così ricercati e così bene pagati. Il mezzo promette d'essere semplice.

A. Cravino.

Libri nuovi

Dr. D. Allegri — *L'erba medica.* — Rieti, tip. Petrongari, 1907.

È una chiara e completa monografia sulla coltivazione ed utilizzazione di questa preziosa leguminosa che giustamente Papà Ottavi chiamava la regina delle foraggere.

Dr. C. Trinci — *La cocciniglia del gelso e il modo di combatterla.* — Fano, tip. Coop., 1907.

Buona istruzione popolare, corredata da opportune illustrazioni e citazioni di leggi.

B. Moreschi — *Com'è organizzata in Italia la difesa delle piante coltivate contro i nemici animali e vegetali.* — Roma, tip. Bertero, 1907 - Estratto dal *Boll. del Min. d'agricoltura.*

È questa la chiara ed importante relazione presentata dal comm. Moreschi al Congresso internazionale di Vienna e che presenta in modo degno quello che l'Italia ha fatto e fa per la difesa delle piante coltivate.

Dott. P. Venino — *Di alcuni ibridi Garton.* — Milano, tip. Agraria, 1907. Estratto dall'*Agr. mod.*

L'Autore espone interessanti risultati della coltivazione fatta alla scuola di Milano di 4 avene nuove, ibridi ottenuti dai Garton, e di due di orzo. Si vide che questi ibridi segnano realmente un progresso e mantengono le qualità cercate dal loro creatore

E. Mazzei — *Di alcune esperienze di concimazione con la calciocianamide.* — Cesena, tip. Biasini-Tonti, 1907.

Avevamo dato qualche risultato delle interessanti esperienze fatte diligentemente dal Mazzei. Qua l'Autore afferma che la calciocianamide, in generale, risolve, anche dal lato economico, il problema della concimazione azotata; data al terreno 7 o 8 giorni prima della semina della canapa e della bietola, in dose di 1 q.le per ettaro, si è mostrata sempre efficace.

E. Dr. Quajat — *Pro gelsicoltura nell'Italia meridionale ed insulare.* — Milano, tip. Agraria, 1907, estratto dall'*Agric. mod.*

L'Autore propugna l'impianto di gelsi lungo le strade e nei luoghi pubblici e raccoglie documenti che mostrano i buoni risultati avuti nel Veneto. Raccomanda che si faccia altrettanto nel meridionale e dà in proposito, da vero maestro, ottimi consigli pratici. Ricorda anche che colle foglie raccolte in autunno avanzato si ha un ottimo mangime pel bestiame.

M. Lessona — « *Dizionario di cognizioni utili* » Torino, Unione tipografica editrice — L. 0,60 la dispensa.

Nelle due dispense 57-58 sono contenuti le voci da *Fortin* a *Francia*.

A. M.

Briciole.

Il « partito economico » ci lascia indifferenti.

Avevamo veduto nascere con simpatia il *partito economico*. Sorto a Milano, in quel fervido centro di lavoro, in quel gran focolare d'ogni idea geniale, d'ogni generosa aspirazione, noi vi vedemmo per un istante l'inizio di una forte sana politica nazionale.

Ma ci son cascate le braccia leggendo sul *Messaggero* l'intervista del noto pubblicista Borelli con uno dei capi del *partito*.

« Come la pensate in fatto di politica economica? » chiese il Borelli.

« Non possiamo che essere liberisti ».

« Benissimo! » concluse il liberista - cristiano - antisocialista - agrario - democratico Giovanni Borelli.

E noi diciamo: sarà allora un partito locale, cittadino, sordo al grido dei rurali, e senza alcun seguito negli agricoltori italiani.

∞

Un paese dove le disinfezioni antifillosseriche si fanno sul serio.

La organizzazione dei consorzi pugliesi ha, fra gli altri suoi lati buoni, quello d'aver ridato serietà ed efficacia alle disinfezioni. E chi ci credeva ancora?

Si è sempre detto che chi porta la fillossera è l'uomo. Ora l'uomo, il contadino, il lavoratore, nelle zone pugliesi prossime ai centri infetti, non può recarsi ad offrire il suo lavoro, se non si è fatto prima disinfettare in appositi casotti istituiti dalla direzione dei Consorzii.

Casamassima, Sammichele, Cassano Murge sono state grandemente danneggiati dall'insetto, e quei contadini vanno cercando lavoro nei paesi vicini: ma da Cerignola, ma da Trinitapoli, ma da Barletta, — disse il prof. Danesi domenica a Bologna — essi vengono respinti se non si presentano muniti dello scontrino di disinfezione.

Si comprende come l'operaio, desiderando trovar lavoro, vada spontaneamente a provvedersi del detto scontrino.

Così avvenne che a Barletta 20.000 operai siano stati quest'anno disinfettati, e 23.000 a Trinitapoli, e 60.000 a Cerignalo. Ed è evidente che più si intensificherà in Puglia, più si perfezionerà questo servizio, più lontana si terrà la fillossera.

∞

Uova e polleria natalizia diretta in Inghilterra.

In questi giorni vennero spedite dall'Italia a Londra per le colossali agapi natalizie degli inglesi, migliaia di polli e di tacchini e centinaia di migliaia di uova.

E' una buona e proficua industria italiana che convien coltivare e migliorare di continuo.

Il marchese di Salisbury che presiede la « Società nazionale inglese per l'allevamento dei polli » vede con inquietudine l'aumento della importazione inglese.

Egli osservò recentemente che l'Inghilterra importa annualmente 2.264.893.000 uova, pel valore di sterline 7.904.267, mentre nel 1887 la importazione non importava che 835.023 sterline. E di ciò il nobile lord rimprovera aspramente l'energia degli agricoltori del Regno Unito.

Frattanto la società da lui presieduta ha stabilito quaranta depositi per acquisti all'ingrosso, e questi comperano annualmente parecchie diecine di milioni di uova, le esaminano, le classificano secondo la freschezza ed il peso e le rivendono in scatole da due, tre, quattro dozzine.

Sono specialmente i danesi che dominano coi loro prodotti il mercato britannico.

Ma noi pure vi occupiamo un posto onorevole, e potremmo migliorarlo coll'energia, coll'associazione e senza dubbio collo scrupolo di mandare sempre merce freschissima.

Il che non è sempre avvenuto!...

∞

Sarmenti freschi di vite e rendimento alla trinciatura.

Alla Cardella, con un *broyeur* da sarmenti Texier, mosso da motorino Vermorel a benzina 3 HP. abbiamo trinciato una bella quantità di sarmenti freschi, cioè appena appena tagliati dalle viti, ancora verdi nel midollo: (E' noto che in molti luoghi si utilizzano come foraggio).

Citiamo qualche dato:

In un'ora e mezza abbiamo trinciato 100 fascine ordinarie di sarmenti scarti — *puasse* — del peso di kg. 392, il che corrisponde ad un lavoro di q.li 2,40 circa all'ora.

L'analisi di questi sarmenti trinciati (ripetiamo erano verdi e con qualche foglia appassita ancora attaccate) dimostrò questa composizione (analisi fatta al labor. chimico di Milano): umidità 46,76, ceneri 4,15. proteina 2,85, grassi 3,20, cellulosio 14,95, estratti inazotati 28,09. Come si vede in questo stadio sono assai meno ricchi dei sarmenti secchi e si capisce.

∞

Castagne fresche durante tutto l'inverno.

Ecco una maniera molto semplice e alla portata di tutti per conservare castagne fresche e sane durante l'inverno.

Si lascino entro i loro *ricci* o *cardi* e si mantengano in sito asciutto.

C'è chi assicura di aver consumato castagne freschissime, come se fossero state raccolte allora allora, ad aprile inoltrato.

∞

Due regole fondamentali per produrre olio fino.

Sono queste:

1ª Non ritardare troppo la raccolta delle olive, raccoglierle a mano e molirle sollecitamente.

2ª Dividere l'olio di 1ª da quello di 2ª stretta perchè mescolandolo insieme, si ottiene olio non fino; e soprattutto evitare l'uso dell'acqua bollente che ne deteriora la qualità.

Rivista della stampa italiana ed estera

Un buon trattamento ai sacchi da perfosfato, atto a prolungarne la durata.

Il prof. Munerati nella *Rivista agraria polesana*, 22 dopo aver raccomandato di votare i sacchi quanto più presto si può, dice che dei due

bagni, latte di calce e carbonato di soda, egli trova preferibile quest'ultimo, e soggiunge:

Ecco come conviene operare. Si rovesciano anzitutto le tele e si sbattono un poco per liberarle dai minuzzoli di perfosfato aderenti alle maglie; quindi si immergono in acqua comune e si sciacquano alquanto, infine si pongono in una soluzione di *carbonato di soda* al 4-5 % (quattro-cinque chili di carbonato in un ettolitro d'acqua). Dopo la permanenza di alcuni minuti nella soluzione si spremono e si tendono ad asciugare. Dopo un certo tempo, e tanto più presto quanto maggiore era l'acidità del perfosfato, il carbonato di soda viene neutralizzato dall'acido: ci si accorge quando il liquido non si presenta più liscivioso o molle. Allora conviene aggiungere altro carbonato di soda o cambiare soluzione.

Il sig. Ottavio Bosello, che tratta in tal modo i sacchi, scrive che occorrono circa 2 kg. di soda per 50 sacchi, e che si pagano 2 cent. per sacco alle donne. La spesa dunque non passa i 3 cent. per sacco; ora questi si vendono ai negozianti di calce a 20-25 cent. l'uno.

Concorsi ed esposizioni.

⁂ Il Ministero di agricoltura ha bandito un **concorso** fra associazioni di cacciatori, società zoofile e simili, costituite fino al 30 aprile 1908, con premi di lire 1200, 900, 500 e 300 per quelle **associazioni** che effettivamente coopereranno alla vigilanza e al rispetto delle leggi sulla **caccia**, o anche alleveranno specie utili di **selvaggina**, favorendone la propagazione.

⁂ A **Padova** il comizio agrario, nella sua ultima adunanza, preoccupato della necessità di diffondere nelle grandi o piccole aziende rurali l'uso di **motori** capaci di azionare economicamente e con facilità tanti piccoli apparecchi e macchine già in uso nelle nostre campagne, ha votato la massima di bandire nel prossimo giugno una « **Esposizione internazionale** di motori per l'agricoltura ».

Piccole notizie.

Terreno e concimi.

⁂ Il Dr. Biondi ha provato nella real tenuta di S. Rossore, la **calciocianamide** per la concimazione del **granturco.** Da un ettaro concimato con kg. 150 di questo concime, si ebbero ettol. 48,25 di granella, mentre con 150 kg. di nitrato di soda se ne ebbero solo ettol. 46,75, a parità di altre condizioni.

⁂ Il Dr. *G. Brini*, dietro alcune determinazioni sui nitrati nel terreno, conclude che la **dispersione** dell'**azoto,** sia nel **terreno** a rinnovo, che in quello sodo, è grande. Ne disperde di più il terreno sciolto che il compatto, il sodo che il lavorato. Per la pratica importerebbe di utilizzare i nitrati che si formano, con qualche erbaio, anzichè fare lavori profondi in azoto. (*Agricoltura italiana*, 613).

Avversità e malattie.

⁂ Il prof. M. Mariani dice di avere curato con ottimi risultati la **rogna dell'olivo,** con l'asportazione dei tubercoli rognosi, la cauterizzazione delle ferite con soluzione di solfato ferroso (40 kg. in 90 litri di acqua e 10 kg. di acido solforico) e la disinfezione con catrame nero. Giova poi sussidiare le piante con lavoro del suolo e concimazioni fosfatiche e potassiche.

Colture speciali.

⁂ Il prof. Onor illustra nell'*Italia agricola* n. 23 le **radici** che si ottengono in quel di Chiavari, che sono cicorie coltivate esclusivamente per la radice, raggiungenti talora 30-40 cm. di lunghezza e 4 di diametro alla base. Rassomigliano alla cicoria Witloof, ed a Genova son note col nome di radici di Chiavari, e molto ricercate.

⁂ Il prof. Rossi nell'*Agricoltura ligure,* 143, raccomanda di provare ed estendere l'**innesto** delle **viti** sulle **radici.** Questo innesto può farsi al tavolo con pezzi di radici di almeno 3 anni lunghi 6-8 centimetri, radici cavate di notte, protette dalla luce e dall'aria, buona legatura disinfettata, conservazione degli innesti nella sabbia.

Industrie agrarie.

⁂ Discutendosi nel *Giornale d'agr. della dom.,* n. 50, sulla convenienza dei frantoi a cilindri o delle macine, si conclude che i **frantoi a cilindri** sono utili per la prima macinazione delle **olive,** mentre per la successiva o le successive macinazioni è molto utile la **macina.** Così si può fare quella estrazione frazionata dell'olio, che è veramente la consigliabile.

Scuole e cattedre.

⁂ Con recente decreto il ministro d'agricoltura ha determinato che anche pel quinquennio 1908-1913 il **R. Oleificio sperimentale** abbia sede in **Spoleto.**

⁂ *Emilio Fraipont* propose di fabbricare un buon **foraggio,** avente lo stesso valore nutritivo dell'avena, mescolando la melassa alla **farina dei semi d'uva.** Allo zuccherificio di Spinetta Marengo (Alessandria) si prepara appunto tale miscela che si mette in vendita al prezzo di L. 12 il quintale. Il sig. Fraipont insegna anche a fare il foraggio melassato con soli vinacciuoli. È un alimento più concentrato, e di maggior valore specialmente per la lecitina contenuta dai vinacciuoli in quantità relativamente elevata. (*Giornale d'agr. pr.* 804).

CORRISPONDENZA APERTA

RISPOSTE A QUESITI

Fuella o Belletto nero. *(Risp. alla signorina G. F.).* — « Giorgio Gallesio nell'opera « *la Pomona italiana* », al n. 21 delle viti che descrive, annovera il *Fuella o Belletto nero,* che chiama vitigno classico di Nizza Monferrato, fecondissimo e di molti pregi.

Non trovandosi questo *Fuella o Belletto nero* classificato nei cataloghi dei vivaisti piemontesi, si desidera sapere: 1° Se ancora si coltiva questo vitigno e con quale risultato. 2° Se avesse cambiato nome, con qual nuova denominazione vien classificato ».

Deve esservi un errore di indicazione geografica. Deve trattarsi di Nizza mare, e non di Nizza Monferrato.

Il Molon nella sua diligente e voluminosa *Ampelografia* non annovera questo vitigno, ma invece lo cita il Rovasenda alla voce *Beletto nero* e, di rimando, a quella di *Fuella nera*, nome che sembra il più adatto: ricorda soltanto che è di Nizza, e che è citato da Gallesio, appunto, e da Odart, ma non dice altro che questo: che è vitigno da lui ritenuto consigliabile per la Liguria. Il Pulliat invece nel libro « *Mille variétés de vignes* » descrive la *Fuella nera* e la dice propria delle Alpi Marittime, il che giustifica si sia voluto dai predecessori alludere a Nizza Mare e non a Nizza Monferrato. Del resto in Alto Monferrato è quasi sconosciuta, nè ne parlano i De Maria e Leardi nella monografia sull'*Ampelografia della prov. di Alessandria*, nè lo Strucchi in quella dei *Vitigni piemontesi*. Riteniamo dunque che si tratti proprio di vitigno nizzardo.

Il quale scrive il Pulliat, ha grappolo submedio, cilindro conico, serrato; chicchi sfero-elissoidi, peduncolo corto e forte, polpa ferma e zuccherina, buccia assai resistente, di un bel nero pruinoso; nulla sappiamo del vigore e della produttività. Ella potrà trovare elencato questo vitigno nel catologo del grande vivaista Salomon di Thoméry. Ricambiamo di cuore gli auguri che Ella ci manda e la ringraziamo della benevolenza colla quale giudica la modesta nostra opera di giornalisti e di agricoltori. A. M.

A quando i risultati del concorso per la gelsicoltura nel Sud? (*Risp. al sig. F di Catania*). — Prestissimo. La commissione è in viaggio e deve terminare i suoi lavori prima della fine dell'anno. Essa è composta del presidente prof. E. Quajat, del prof. Simonetti, direttore della scuola pratica di agricoltura in Cerignola e del dott. Colombo Calzolari, direttore della cattedra ambulante d'agricoltura di Castiglione delle Stiviere. I concorrenti appartengono alle provincie di Bari, Lecce, Catania. G. B

È il momento opportuno di fare il censimento del bestiame? — Un lettore avendo letto che nel marzo si procederà al censimento del bestiame ci scrive: « credete voi che sia questo il momento opportuno? » Crediamo che la domanda del nostro lettore trovi la sua ragione nel fatto che da parecchi mesi a questa parte, in causa della scarsità di foraggi, molti si sono sbarazzati del bestiame.

Orbene, innanzitutto, di qua al censimento per le necessità imprescindibili dei lavori campestri, chi ha venduto bestiame dovrà in parte ricomperarne. Poi crediamo che sia preferibile che risulti una quantità leggermente minore della media a che i risultati, siano invece superiori. Il censimento non si può più rimandare: fra qualche anno sarà aggiornato e si avranno finalmente risultati precisi. G. B.

Dott. Edoardo Ottavi — *Direttore responsabile.*

Casale Monferrato — Tipografia e Litografia Carlo Cassone.

INDICE ALFABETICO

DEL VOLUME LXXXXVIII DEL « *COLTIVATORE* »

(SECONDO DEL 1907)

— A —

— B —

— D —

— E —

— F —

— G —

— I —

— L —

— M —

— N —

— O —

— P —

— R —

— S —

— T —

— U —

— V —

— Z —